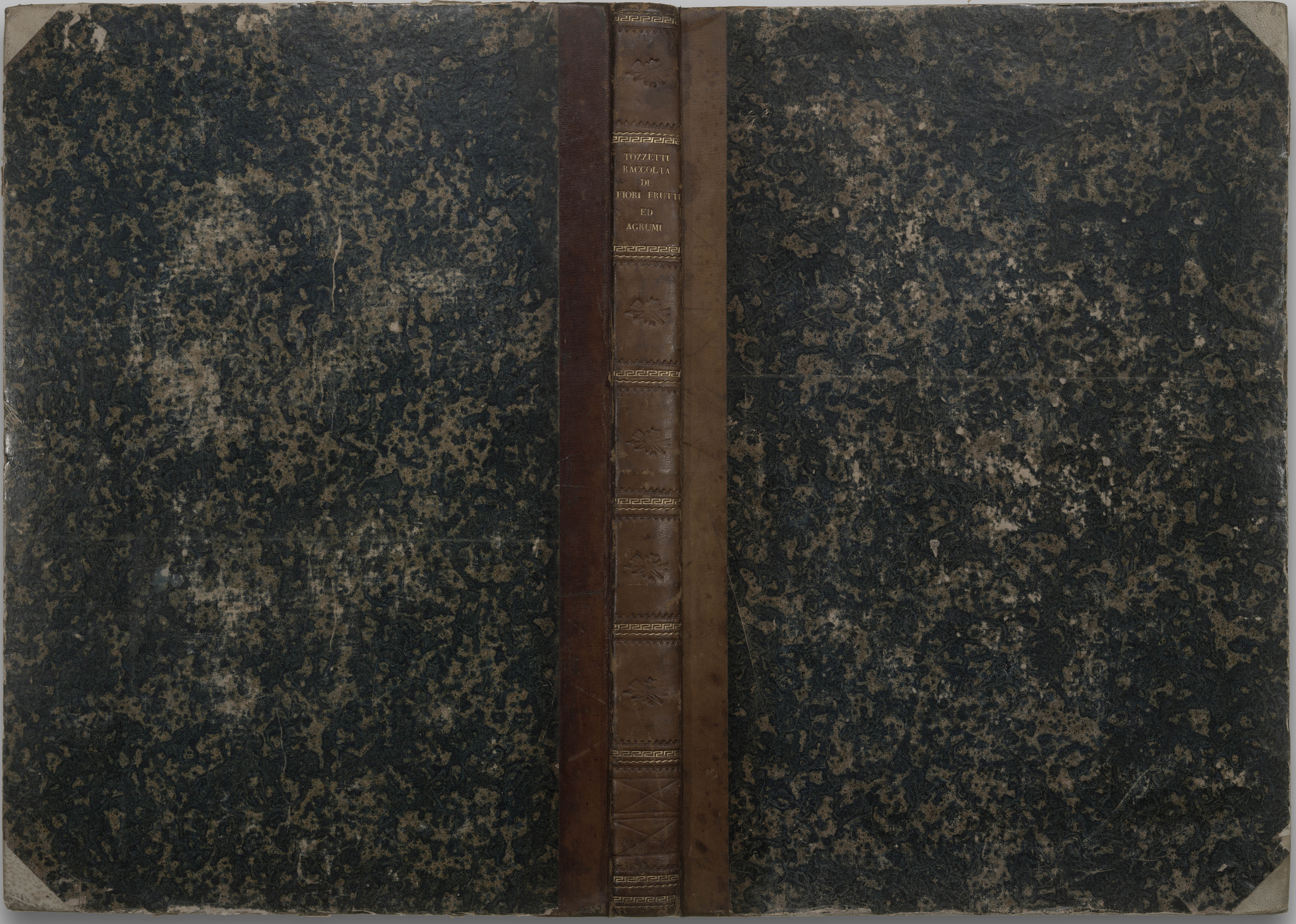

TOZZETTI
RACCOLTA
DI
FIORI FRUTTI
ED
AGRUMI

9384
601

Indexed

H
Oversize

MASSACHUSETTS
HORTICULTURAL SOCIETY

STICKNEY FUND.

1886.

RACCOLTA
DI
FIORI FRUTTI ED AGRUMI
più ricercati
PER L' ADORNAMENTO DEI GIARDINI
DISEGNATI AL NATURALE DA VARI ARTISTI
ILLUSTRATI E DESCRITTI DAL

DOTT. ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI

PROFESSORE DI CHIMICA NELL' I. e R. ACCADEMIA DELLE BELLE ARTI; SUPPLENTE ALLA CATTEDRA DI BOTANICA E MATERIA MEDICA NELL' I. e R. ARCISPEDALE DI S. MARIA NUOVA. SOCIO DELL' ACCADEMIA ECONOMICO-AGRARIA DEI GEORGOFILI, DELLA LABRONICA E DELLA PISTOIESE ec.

FIRENZE
PRESSO GIUSEPPE MOLINI
1825.

*A1
T185r

aF 25, 1886 5t

PREFAZIONE

Esistono molte opere moderne sommamente stimabili pubblicate in Francia, in Inghilterra, in Germania, ed anche nella nostra Italia, le quali sotto variati titoli presentano le figure e le descrizioni della più pregievole suppellettile, destinata all' ornamento di Flora, e di Pomona; delle quali opere per essere troppo celebri, è inutile e forse tedioso il riferirne qui il copiosissimo elenco. Peraltro in quasi tutte queste opere si tratta con special preferenza, di fiori rari o recentemente scoperti ed a noi portati da remote regioni, ma molte piante che da gran tempo sono l' ammirazione e la delizia di non pochi fioristi e quasi dirò del pubblico intero, non vi sono annoverate forse perchè troppo comuni. Più generali è vero sono i trattati sui frutti eduli e sulle differenti varietà di essi, ma quella sezione di questi medesimi frutti, nota fra noi Italiani col nome di Agrumi, non è ancor bastantemente conosciuta per opere di moderna data, fra le quali l' unica in tal genere può dirsi quella dei sigg. Risso e Poiteau.

Per sodisfare al desiderio di molti dilettanti di giardinaggio, che non si vogliono occupare intorno alla coltivazione di vegetabili o troppo rari, o troppo dispendiosi per il loro custodimento, o che non vogliono procacciarsi tutte le opere a ciò necessarie, fu mio divisamento il riunire una scelta serie di fiori semplici o doppi fra i più ricercati, ed apprezzati per la bellezza del loro colorito, o per il soave aroma che esalano, e nel tempo medesimo di dare le frutta di miglior qualità e più valutate dai coltivatori e dai consumatori, con più alcune varietà di agrumi che con special cura si allevano in molti luoghi.

Questa ultima parte di Carpologia mi lusingo che potrà riuscire molto interessante, giacchè in mezzo alla scarsità di opere su tal soggetto tanto antiche che moderne, sebbene classiche, l' esposizione che io faccio di alcune varietà di Limoni, di Arance, e di Cedri coltivate nella parte quasi centrale d' Italia, potrà se altro non fosse servire di confronto a riconoscere e collazionare altri simili agrumi, altrove conosciuti con nomi volgari forse differenti.

Fino dal tempo in cui la Toscana fu sottoposta al dominio dei Medici, si impararono a conoscere molte specie o per dir meglio molte varietà di frutte e di agrumi, che per munificenza di quei sovrani amantissimi di distinguersi in ogni ramo di cognizioni e di ben pubblico, furono introdotte e fatte coltivare nei giardini di Boboli in Firenze, ed in quelli di Castello e della Petraia prossime ville di delizia, da dove poscia si estesero e si propagarono per il rimanente della Toscana e dell' Italia ancora.

Della ricchezza di agrumi variati tuttora esistenti nell' I. e R. giardino di Boboli ne può far testimonianza il catalogo di quell' orto botanico, compilato nell' anno 1806. dallo Zuccagni, mentre che le due opere manoscritte del famoso botanico Pietro Antonio Micheli esistenti nella mia biblioteca, fanno indubitata fede della copiosissima serie di agrumi e frutti d' ogni genere che si coltivavano nei summentovati possessi granducali (*).

(*) *Tali opere manoscritte sono* — Rariorum plantarum historia — *ed altra intitolata:* Catalogo di frutte coltivate nella Toscana; *a cui è aggiunto altro titolo così concepito* — Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro l' anno son poste alla mensa dell' A. R. il Serenissimo Granduca di Toscana opera di Pier Antonio Micheli fiorentino, botanico dell' Altezza Sua.

E qui giova avvertire che di dette opere manoscritte e mai finora pubblicate, se ne può avere un' idea consultando la seconda edizione stampata nel 1825 del Dizionario botanico italiano col corrispondente latino botanico *compilato dal professore Ottaviano Targioni Tozzetti mio padre, dove egli ha riportato le definizioni date dal Micheli alle diverse specie e varietà di frutte allora coltivate in Toscana e nei R. Giardini.*

Di alcune di queste definizioni mi sono servito per apporle ove altre più moderne e più consentanee alle attuali cognizioni botanico-agrarie fossero mancate, onde ben determinare i caratteri delle varietà che ho imprese ad illustrare.

In mezzo alla moltiplicata confusione che arrecano i nomi volgari sempre arbitrari e capricciosi, io ho preferito quelli che si praticano in Firenze, e che coincidono con quelli indicati dal Micheli, perchè mi è sembrato che provenendo tali nomi fin dall' epoca in cui da vari paesi furono raccolte queste frutta medesime, è cosa più probabile che questi da me usati anzichè altri più moderni siano i nomi con cui si introdussero e si conobbero quelle specie, o varietà, che anche ai giorni nostri si coltivano, sebbene con nomenclatura qualche volta cambiata.

Una succinta descrizione della pianta di cui si tratta, è seguita dal vario modo di coltivazione in parte preso dai migliori autori di giardinaggio dei quali abbonda Francia ed Italia, e sopratutto ricavato dalla pratica esperienza di molti giardinieri e mia propria. Descrivendo piante più ricercate in Toscana ho trattato della loro cultura secondo il clima temperato di questo paese. I luoghi di clima più freddo potranno variare in poco il sistema proposto, e solo per quello che riguarda il maggior freddo nel tempo di inverno, onde le piante siano meglio custodite.

Per maggior comodo e per istruzione più completa ho riunite tre classi di giardinaggio molto interrssanti, fra le quali principalmente, quella degli agrumi merita particolari attenzioni. Io mi lusingo che qualunque dilettante poco esperto nella scienza botanico-agraria, potrà colle semplici regole pratiche da me indicate conoscere, custodire, e moltiplicare le specie e varietà nella presente opera indicate, e mi chiamerò ben fortunato se sapendo dare qualche consiglio agli amatori di tal sorta di giardinaggio, potrò meritarmi il loro compatimento per questo mio lavoro, frutto dell' ozio che talvolta mi concedono altre occupazioni di sfera ed indole ben differente.

ARGEMONE DI FIOR DOPPIO

ANEMONE CORONARIA β PAVONINA

Anemone coronaria foliis trilobatis, dilatatis, inaequaliter incisis, dentatis;
Floribus coccineis. Nob.

La pianta di questa specie di Anemolo, che da alcuni è detto anche *Occhio di pavone*, è erbacea, formata da un cespuglio di foglie, che nascono direttamente dalle radici, ed è nativa del Levante. Ha essa queste radici perenni, grosse quasi quanto un dito, un poco depresse, e molto ramose. Esse servono a moltiplicarne gli individui, non essendovi altro mezzo per la propagazione della specie, giacchè i fiori per la massima parte stradoppj, non producono seme come è ben noto, e quei pochi scempj che compariscono qualche volta in fine della fioritura, essendo snervati, non lo abboniscono. Inoltre col mezzo delle radiche, si possono avere addirittura nell' anno successivo, altrettante piante capaci di far fiore.

Per effettuare adunque questa propagazione, si debbono piantare nell' autunno, e dentro il mese di Ottobre, i pezzi delle ramificazioni delle medesime radiche, staccandoli in questo stesso tempo dalle madri piante, e subito riponendoli in terra.

Il terreno più conveniente, si è quello comune di orto, non argilloso, fresco, ma che dia facile scolo all' umido, sostanzioso senza essere troppo grasso. Nel piantare queste radici, o prima o dopo non si deve preparare il terreno con verun concime vegetabile o animale, meno per altro che esso non sia troppo magro.

Sarà sempre più utile fare queste piantate nella terra aperta addirittura, piuttosto che in vasi, i quali non permettono mai un vegeto sviluppo a questa pianta.

Converrà ancora lasciare stare sempre le dette radiche nella terra da un anno all' altro, non regolandosi in questo, come si fa per le altre specie di anemoli. L' esperienza ha fatto vedere che non riposando mai col levarle dalla terra le radici dell' Argemone, esse acquistano sempre più grossezza e vigore tale, da produrre più belle in seguito le piante e più doppj e più copiosi i fiori.

Quando si piantano, si deve procurare che restino coperte dalla terra almeno per tre o quattro pollici, poichè si mantengono più difese dai diacci nel tempo di inverno, e dalla siccità nel tempo estivo.

Per l' ordinario ai primi di Febbrajo, ma più spesso ancora se l' esposizione non è affatto di tramontana, e se l' inverno è stato mite, nel Gennajo mettono fuori le foglie, e dopo queste spuntano alcune boccie dei fiori, che più lentamente delle foglie vanno sviluppandosi e crescendo.

Le foglie sono rette da un lungo e sottil picciuolo o gambo, e divise in tre o quattro lobi slargati, inegualmente incisi e dentati, di un bel colore verde aperto, e di una certa consistenza.

Verso la metà di Marzo, e spesso ancora più presto, cioè verso il finire di Febbrajo, i fiori, (ciascheduno dei quali sostenuti da un peduncolo, o stelo rotondo, robusto, erbaceo, guernito ai due terzi di un invoglio foliaceo, e lungo sette o otto pollici, che immediatamente sorge dalla radice), cominciano ad espandersi, e fanno bella mostra dei loro numerosi petali, stretti e fatti a lancetta, tinti di un vivissimo color chermisi.

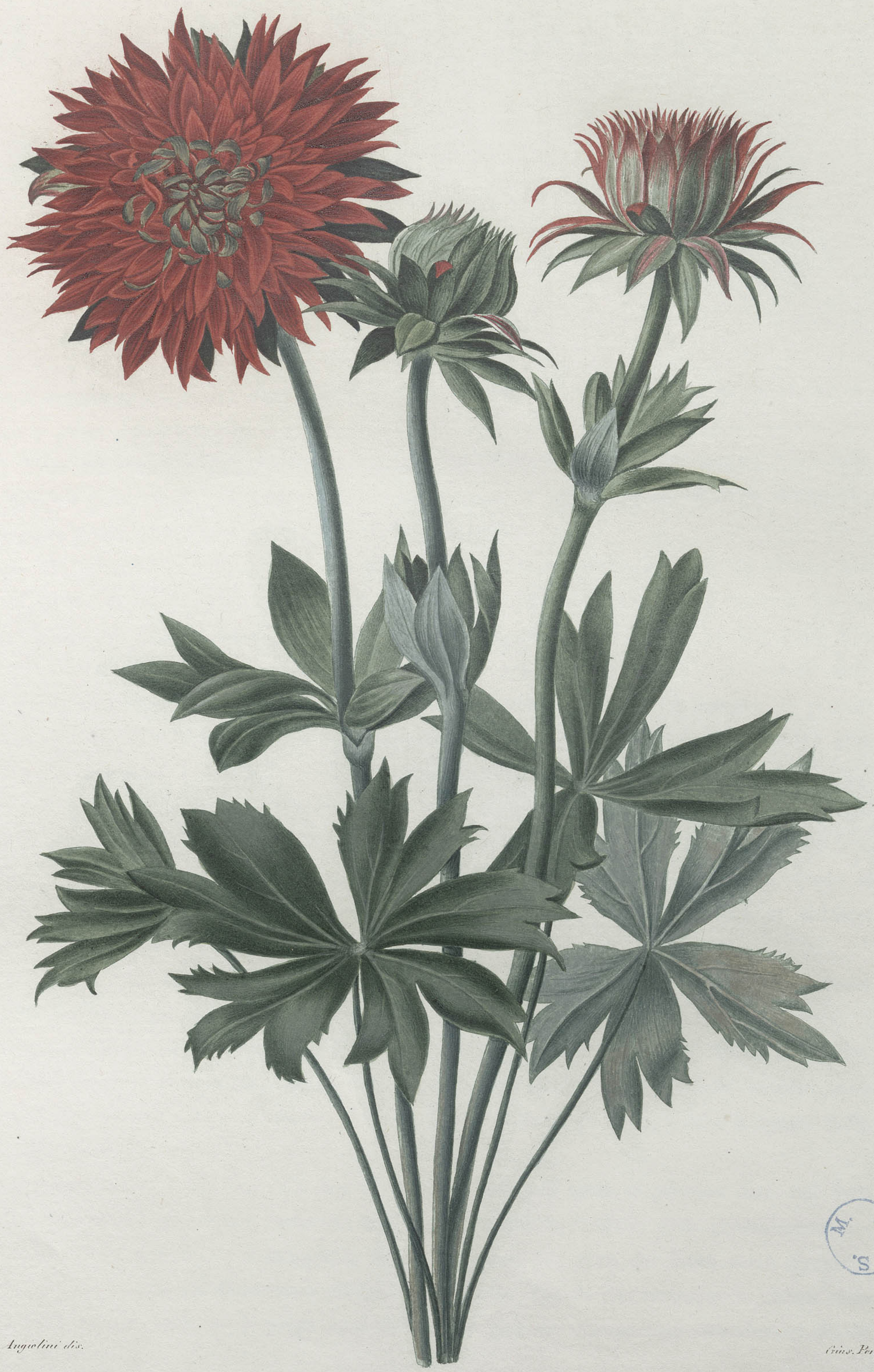
Questi fiori sono commendabili per la loro gran quantità in una pianta medesima, per essere grandi, di petali folti ed aggruppati, e per avere questi stessi petali, tanto nella parte più esterna quanto nel centro ad uso di ciuffetto, di un colore verde, che gli rende più vaghi.

Essi continovano a sbocciare fino alla fine di Aprile, o fino alla metà di Maggio, e spesso si vede verso l'ultimo tempo della fioritura, che alcuni fiori non sono più doppj, e sembrano non essere neppure della medesima pianta, giacchè hanno un sol giro di petali rossi ad uso di raggi, che contornano gli stami nel centro aggruppati.

Al fine di Maggio, le foglie ingialliscono, appassiscono, e gradatamente si seccano, la radice allora acquista in grossezza, e sospende la sua vegetazione, per riprodurla a tempo opportuno.

Quando si sono conservate le dette radici sotto terra senza levarle mai per il seguito di qualche anno, si ottengono dei cespugli di foglie rotondi e bene aggruppati, tramezzo ai quali sorgendo un gran numero di fiori, che successivamente gli uni agli altri si espandono, formano nei giardini un bel vedere, presentandosi all'occhio il vivo scarlatto dei petali misto al verde gajo delle foglie.

Questa specie di *Anemone* ha molta affinità, esaminandolo nello stato di fiore scempio, e sotto l'aspetto botanico, coll'*Anemone stellata* di Lamark, e coll'*Anemone hortensis* di Linneo. Essa però è una varietà dell'Anemolo comune (*Anemone coronaria*) il quale nasce spontaneo nei nostri campi e boschi di collina, producendo dei fiori scempi, bianchi, rosei, o pavonazzi.



Giorgio Angiolini dis.

Gius. Pera inc.

M. H. S.

ANEMONE CORONARIA β *pavonina* — *Argemoni doppj*

Pianta erbacea di radici perenni per le quali si moltiplica, piantandole nell'Ottobre in terreno d'orto buono, e piuttosto a fondo. Mette le foglie in Febbrajo, e le perde verso la metà di Maggio. Fiorisce da mezzo Marzo a mezzo Aprile. Questa pianta vegeta meglio in piena terra piuttostochè in vasi; e lasciando stare sempre le radici sotterra produce allora dei bei cespugli, che colla moltiplicità dei fiori così vivaci nel colore fa un bell'effetto.

SUSINO SANTA MONACA

PRUNUS DOMESTICA

Prunus fructu oblongo atrorubente, pulpa rufescente dulci. Micheli Rariorum
plantar. histor. N. 24. MSS.

Due varietà si conoscono di *Susine Santa Monaca:* una di queste è quella di cui si dà la figura, col pericarpio o polpa del frutto che si stacca facilmente dal nocciolo, ed un' altra di colore più cupo e colla polpa carnosa attaccata al nocciolo, dal Micheli indicata nel suo manoscritto (*Rariorum plantarum historia*) sotto il N. 23. colla seguente descrizione: *Prunus fructu oblongo crassiore, rubro nigricante, pulpa rufescente sapidiori, nucleo haerente.*

La pianta che produce la prima varietà, è in generale molto coltivata. Essa è un albero che cresce fino all'altezza di venti piedi, ed è il più grande fra le specie dei susini. Il bisogno che ha di sfogarsi in rami e di crescere tanto, impedisce che si possa coltivare in altro modo, fuori che isolato e in aria libera. Quindi ne viene che non si può tenere a spalliera, come si pratica di altri Susini, e di quello appartenente alla seconda varietà di sopra nominata, perchè il bisogno di potarlo molto, e spesso, è causa che la pianta va male prestissimo, cominciando dal separare e gemere gran quantità di materia gommosa, e dal marcire il legno nelle potature.

La terra grassa di orto e fonda è preferibile per piantare questi Susini, i quali d'altronde vengono bene in qualunque esposizione, purchè per altro non sia troppo solativa o a mezzogiorno.

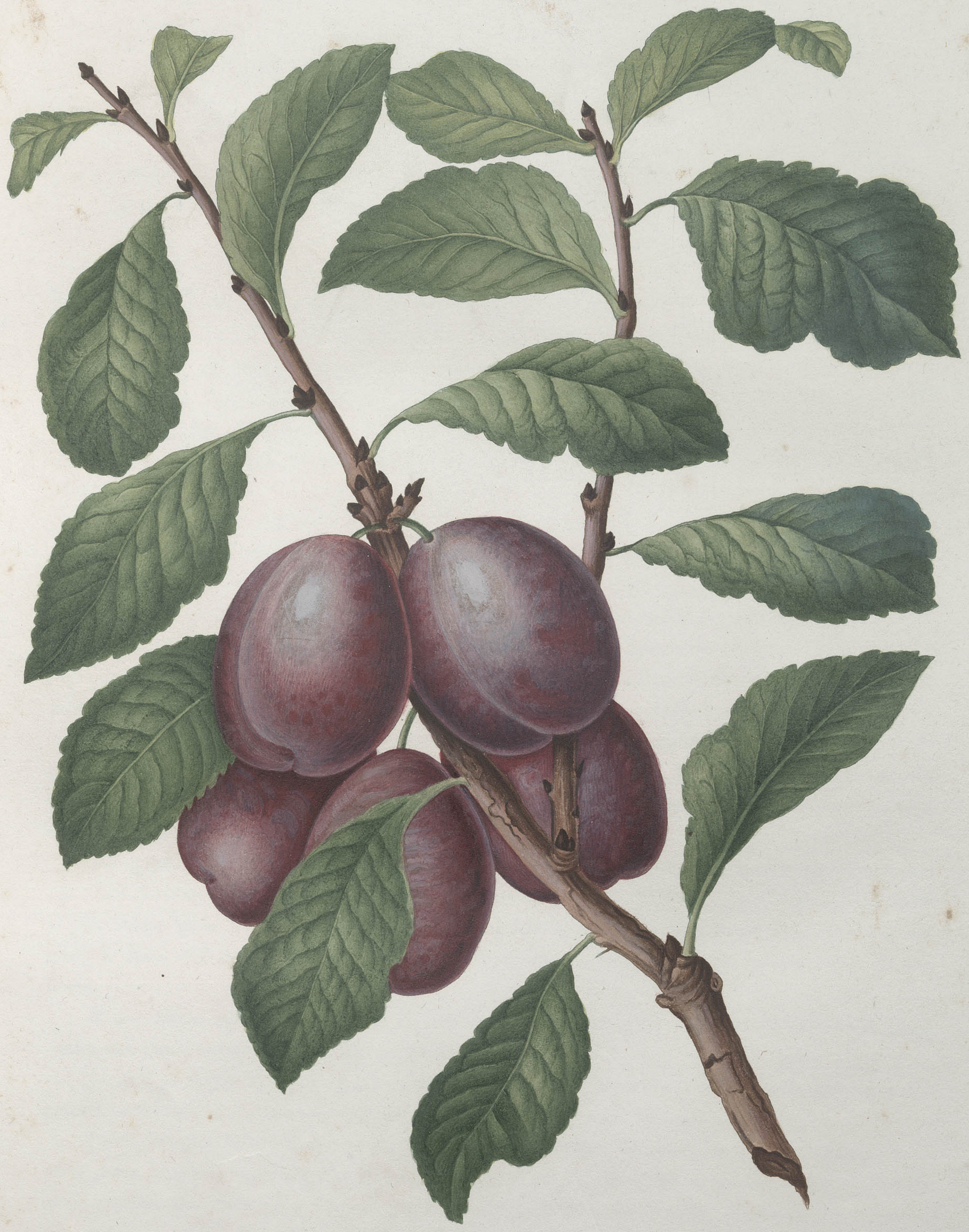
Nel Marzo si potano i rami secchi o molto fitti senza troppo scaricarne la pianta, la quale si deve mantenere in buona forma, ed alquanto vota nel mezzo, affinchè l'aria ed il sole vi abbiano più giuoco.

Verso la fine di Febbraio questo Susino fiorisce abbondantemente, e quindi nel successivo mese di Marzo mette le foglie, per perderle poi tutte sul finire dell' autunno.

I frutti cominciano a maturare nell' Agosto, variando il loro colore verde in rossastro vinato, che al punto della perfetta maturazione diventa rosso pavonazzo. Sulla loro superficie esterna sono ricoperti di una leggerissima patina biancastra formata di cera, come già lo sono tutte le specie delle Susine e di varie altre frutte.

Questa maturazione ha luogo fino alla fine d' Ottobre, nel qual mese si possono dire nel loro stato di perfezione, poichè quelle che maturano nell' Agosto e nel Settembre, sono generalmente bacate, ed in conseguenza non buone a mangiarsi. Se ne può fare per altro del buon aceto spremendone il sugo, che col tempo nel fermentare chiarisce ed inforza. Quelle che maturano le ultime sono bensì di eccellente sapore dolce, e di polpa assai delicata, e possono giustamente considerarsi fra le migliori frutte di autunno.

La pianta si moltiplica facilmente per polloni, ma meglio per innesti fatti a mazza sopra altri Susini salvatici o di seme, nel mese di Marzo.



PRUNUS DOMESTICA

Susina S. Monaca

Giovanni Geri dis:

Giuseppe Pera inc:

M. H. S.

ARANCIO DI PORTOGALLO

CITRUS AURANTIUM OLYSIPONENSE

Aurantium vulgare Sinense et Olysiponense dictum, fructu globoso, cortice scabriusculo, suaveolente, bilineari, medulla parum fibrosa, succo subacido dulci repleta. Nobis.

L' Arancio di Portogallo, o comune di sugo dolce, è nel suo stato naturale un albero di media grandezza, e di un bel portamento, rivestito di folte foglie ovate appuntate, verdi cupe, le quali sono persistenti, ed hanno il picciuolo dilatato o alato.

I fiori tutti bianchi sbocciano nel Maggio, e sono piuttosto numerosi e di grato odore, ma peraltro non hanno tanta fragranza, quanto quelli dell' *Arancio forte;* ciò nonostante possono servire a farne acque stillate e confetture di vario genere, e ad odorare liquori, pomate, e simili preparazioni.

I frutti maturano nell' inverno e si colgono dalla pianta fra il Dicembre ed il Gennajo, per serbarli in stanze di moderata temperatura, ed in casse di legno, involtati fra i trucioli di carta, fino a tutto Marzo, e se si vuole ancor più tardi.

È sempre miglior cosa il coglierli nel tempo indicato, piuttostochè lasciarli nell' inverno sulla pianta, perchè ne può nascere da questa pratica uno di questi inconvenienti. Il primo si è il dissugamento del frutto medesimo, che col lungo andare del tempo, e specialmente all' avvicinarsi della primavera, suole accadere, per effetto del riassorbimento del sugo medesimo.

L' altro inconveniente ha luogo quando specialmente non si possono custodire abbastanza le piante dai rigori dell' inverno, per essere le medesime troppo grandi, giacchè allora spesso accade che le Arance esposte ad una temperatura troppo bassa, gelano, si guastano, e perdono in conseguenza il sapore.

Per quanto l' Arancio di Portogallo sia come ho detto un albero di una certa grandezza nel suo stato naturale, come ne fanno fede molte piante coltivate in paesi di clima caldo, nondimeno si può tenere anche in vasi, come appunto si costuma di fare in alcuni luoghi della Toscana, nei quali il clima dell' inverno troppo freddo o nebbioso, non permette di allevare queste piante all' aria libera.

È uso ancora secondo le località, di tenere questi Aranci quasi in forma di spalliera in prossimità dei muri esposti a mezzo giorno perfetto.

In qual si voglia modo si brami coltivare queste piante, è necessario che nell' inverno siano riguardate dai freddi, e specialmente dai venti settentrionali e di levante.

Perciò bisogna cuoprirli con paglia o frasche, o solamente nel piede o tronco, oppure rivestirne tutta la pianta, secondo che il luogo è esposto ad un maggiore o minor freddo. Quando sono prossimi alle muraglie a guisa di spalliera, si possono difendere meglio, formando loro intorno un casotto di stuoje di paglia o di tavole di legno.

In molti paesi più freddi, non è possibile salvare questi Aranci, senza riporli nei tepidarj o in stanze fatte a bella posta, bene esposte, e con molte finestre, le quali diconsi Stanzoni da agrumi, o Aranciere, e per questo appunto tali piante si coltivano in vasi.

Quando si tengono in vasi è necessario mantenere la pianta un poco ristretta e più raccolta col mezzo della potatura, tagliandone i rami in modo da dare alla pianta stessa una buona forma rotonda, e che sia piuttosto vota nel mezzo o centro.

Le piante che sono nei vasi, amano avere le radici un poco ristrette; nondimeno quando lo siano troppo per essere la pianta molto cresciuta, bisogna trapiantarla in altro vaso poco più grande. Ma però è meglio toglier via con ferro ben tagliente le radici soverchie, senza strapparle, e riporre la pianta nel medesimo vaso con nuova terra. Molti sbagliano facendo uso di vasi troppo grandi, nei quali queste piante si sfogano in radici.

L' operazione della trapiantatura si deve fare in primavera.

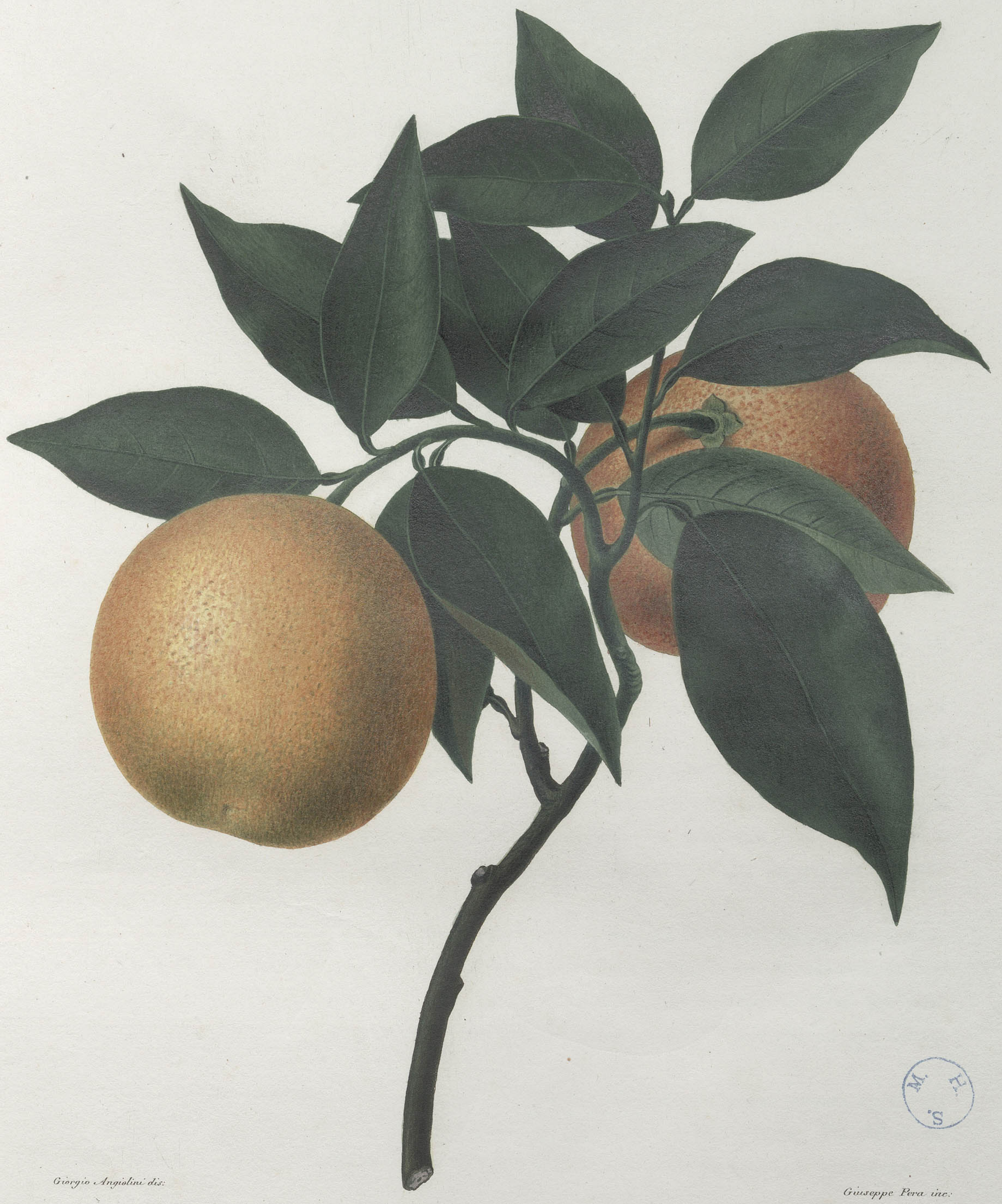
La terra deve essere scelta piuttosto consistente o forte, cioè argillosa, e deve essere ingrassata con concio ottimamente macerato per lungo tempo, ed insieme mescolato, rivoltato e trattenuto per varj mesi colla terra stessa. I vasi debbono essere fognati bene per dare comodo scolo all' acqua, colla quale si annaffiano. Quando poi si piantano in terra libera, fatta che sia una larga, fonda e comoda buca, si deve ancor questa foguare con sassi, per impedire che l' umido resti troppo a contatto delle barbe, giacchè questa sarebbe una causa, per cui facilmente perirebbero le piante, dando indizio del loro patimento coll' ingiallire delle foglie.

Essendo l' Arancio di Portogallo una pianta che naturalmente cresce assai, è chiaro che non si potrà mai tenere con profitto a boschetti, ed è questo un motivo appunto per cui non si costuma di farli cogli Aranci in nessun luogo.

Una cosa da avvertirsi si è l' annaffiatura; nell' inverno poco abbisognano d' acqua, la quale dovrà loro darsi, quando si osservano le foglie appassite. Lo stesso si costumerà in estate, e piuttosto si annaffieranno un giorno sì ed uno nò al più spesso, dando loro ciascuna volta tanta acqua, finchè passi libera dal fondo del vaso. Se si dà loro poca acqua per volta, facilmente rischiano di ribollire e di andar male. Per evitare ancora questo inconveniente, al quale molti giardinieri non avvertono, bisogna annaffiare le piante o la mattina di buonissima ora, oppure la sera tardi, per aspettare che la terra abbia perduto il calore acquistato dai raggi solari.

Gli Aranci di Portogallo si moltiplicano per seme o per innesti. Quando si vogliono adoprare i semi, si scelgono questi dai frutti più belli e più nutriti, e si sotterrano in vasi alla primavera. Dopo tre anni si trapiantano al posto scelto, o in altri vasi più grandi, procurando di non offendere nè il fittone, nè le radici. Le piante venute di seme hanno sempre più o meno spine e crescono molto più di quelle innestate: quelle venute per innesto, sono generalmente senza spine, e producono i frutti più presto e forse ancor di qualità superiore. La miglior maniera di innestare l' Arancio di Portogallo si è a scudetto nella primavera.

Il legno dell' Arancio è compatto, giallo chiaro, e dotato di un odore suo proprio non grato. Esso è stato messo in uso per farne dei lavori di tornio e di intarsio, ma stando esposto all' aria perde il suo colore e ne acquista uno scuro e brutto, ragione per cui questo legno è poco o punto ricercato. I frutti, invece, sono il prodotto stimato di questa pianta, e sono usati per il sugo agrodolce che contengono, e per la scorza la quale serve a farne confetture e canditi, ad estrarne coll' espressione o colla distillazione l' olio essenziale, e a somministrare alla medicina un rimedio stomatico e corroborante, utile in molte malattie.



M. H. S.

Giorgio Angiolini dis: Giuseppe Pera inc:

CITRUS AURANTIUM Olysiponense — *Arancio di Portogallo*

Pianta arborea e di foglie sempre verdi — Fiorisce nel Maggio e matura i frutti nell' inverno, i quali fra il Dicembre ed il Gennajo si colgono per serbarli fino a tutto Marzo e più. Se si lasciano sulla pianta come alcuni costumano, allora si dissugano e non sono buoni che per la scorza. L' Arancio di Portogallo si moltiplica per seme o per innesti; ama terreno consistente e ben concimato; si può tenere a spalliere in buona esposizione o in vasi ove ama stare colle radici piuttosto ristrette, ed in ogni caso bisogna difenderlo dai freddi dell' inverno. I frutti sono stimati per il sugo agro-dolce, e per l' odore della scorza.

TULIPANI DI GIARDINO

BRIZZOLATI

TULIPA GESNERIANA

Tulipa Gesneriana caule unifloro glabro; flore erecto versicolore, petalis obtusis, glabris, foliis ovato-lanceolatis. Persoon Synopsis plantarum Tom. I. pag. 361.

TULIPANI MOSTRUOSI

Tulipa Gesneriana, varietas, dracontia monstruosa. Redouté Plant. Liliacées Tom. VIII. pag. 478.

I Tulipani sono nativi del Levante, e sono così detti dalla voce turca *tulipan*, perchè simili ad un turbante (1). Alcuni gli hanno anche chiamati giglionarcisi nel tempo passato.

Alla specie presente di *Tulipa Gesneriana* si riducono i tulipani, che si coltivano a preferenza nei giardini, cioè i brizzolati ed i mostruosi, dei quali si dà la figura nell' annessa tavola, ed i doppj.

Tutti nascono da un bulbo o cipolla acuminata, alcun poco ritorta e compressa lateralmente da una parte sola, e formata da varie tuniche o sfoglie bianche, carnose, concentriche, compatte, ed esternamente fasciata dalle stesse sfoglie risecchite e divenute scure, le quali servono come di veste e di custodia alle interne più sugose. Quando il fiore è uscito, queste tuniche a poco a poco si riammolliscono, si votano, e marciscono nella terra, intantochè lateralmente sul nodo vitale o callo (cui sono esse sfoglie attaccate, e da cui si dipartono le radici) si forma un altro bulbo o cipolla simile, che serve alla conservazione e propagazione della specie per l' anno venturo.

I bulbi dei tulipani si piantano in terra all' aria aperta verso il mese di Ottobre, situandoli a distanza gli uni dagli altri di circa cinque o sei pollici, scegliendo una buona esposizione ma di sole non troppo costante; se questa esposizione è a perfetto mezzogiorno, allora è bene quando sono in piena fioritura, farli ombra con qualche stuoia o tenda nelle ore più calde del giorno, onde si mantengano più lungamente fioriti.

Amano un terreno consistente, ma non forte. Non si debbono ingrassare con nessuna specie di concimi, i quali nuocerebbero ai bulbi sicuramente; ma però come avverte il Sig. Du-Mont de Courset (2) se la terra sia stata ingrassata negli anni antecedenti, non soffrono danno, e vi vegetano a maraviglia.

(1) Ved. Ferrari flor. o cultura dei fiori. Lib. II. cap. 2.

(2) Le Botaniste cultivateur Tom. II. pag. 189. ediz. seconda.

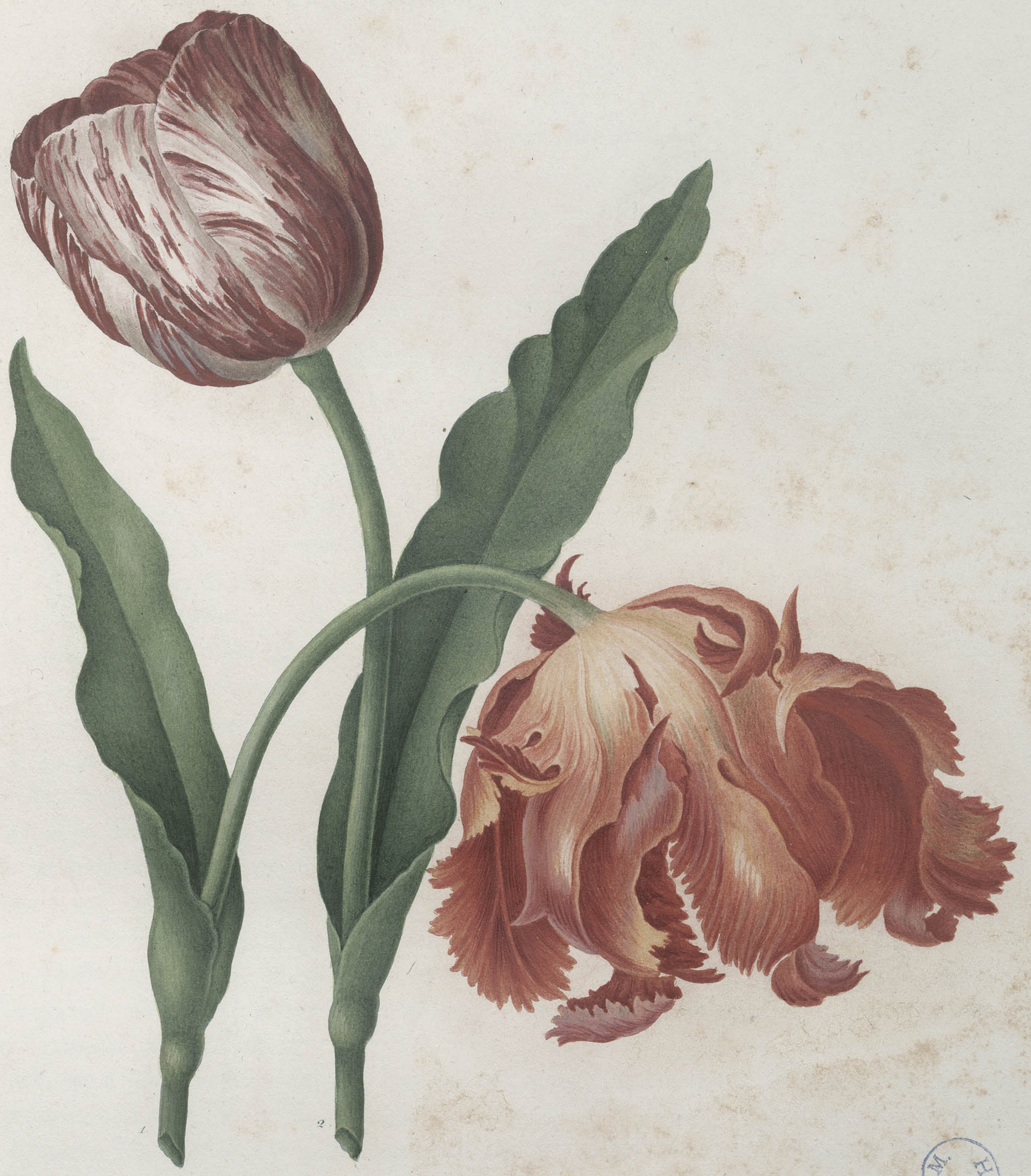
Dalla cipolla, dopo poche foglie che si partono da questa, immediatamente sorge un solo stelo o gambo cilindrico, diritto, lungo circa un piede o poco più, con due o tre foglie sessili, alterne, semiamplessicauli, ed undulate nei bordi, di colore verde biancastro, qual stelo termina con un fiore unico, che alla fine di Aprile o ai primi di Maggio si espande e fa mostra dei suoi vaghi colori. Questo fiore è senza calice, di sei petali rotondati nell' estremità, eretti e riuniti in forma quasi di un cartoccio, lisci e macchiati di differenti colori.

La bellezza dei tulipani dipende dalla vaghezza e complicanza di questi colori, i quali quanto più sono vivaci, forti, distinti, senza confusione sopra fondi chiari, tanto più rendono apprezzabili questi fiori. Sarebbe quasi impossibile il poter tener dietro a tutte le varietà dei tulipani diversamente coloriti, ai quali si sogliono dare dai giardinieri dei nomi strani e capricciosi, nel modo stesso che sogliono fare ai giacinti.

Tutte queste varietà di tulipani si ottengono per la fecondazione artificiale o naturale dei pulviscoli, che succede in uno spazio ove siano in fioritura molte di queste piante. Il seme, che naturalmente o artificialmente fecondato dal polline di altri tulipani variamente coloriti, si ottiene, serve alla moltiplicazione delle differenti varietà.

Questo seme si deve raccogliere dai fiori che furono i più belli e di gambo più grosso e nutrito: nel Settembre si deve spargere in una terra leggera posta in vasi mediocri onde comodamente si possano mettere al coperto nel tempo di gelo. A primavera le pianticelle che nascono gettano una o due foglie, che durano poco, e formano un bulbetto, il quale si lascia stare nella terra stessa, affinchè nella seconda primavera facciano foglie più larghe ed ingrossino il bulbo. Dopo che queste seconde foglie sono cadute, si levano dalla terra e si ripiantano a stagione opportuna, per poterne ottenere il fiore a tempo debito. Peraltro il Ferrari ci dice che se danno fuori una sola foglia non fioriscono nell' anno, ma se ne danno due, vi è da sperarne la fioritura. Non si può però ottenere questa fioritura ben variata nei colori, altro che dopo varj anni di cultura.

I Tulipani mostruosi variano essi pure di colori per le stesse operazioni di fecondazione artificiale di sopra rammentate, e desiderano lo stesso andamento di coltivazione. Essi meritano l' attenzione dei fioristi, per la strana forma dei petali, allungati, contorti, laciniati nei bordi e vagamente macchiati da varie tinte vivaci.



M. H. S.

1. TULIPA GESNERIANA DRACONTIA — *Tulipani mostruosi*
2. TULIPA GESNERIANA VARIEGATA — *Tulipani brizzolati*

Giovanni Geri dis. *Giuseppe Pera incise*

ALBICOCCA GROSSA LUNGA

DI GERMANIA

PRUNUS ARMENIACA GERMANICA

Armeniaca fructu magno oblongo, in fine compresso, aureo, stigmatibus purpureis, et maculis summa parte aliquando donato. Micheli catalogo di frutte N.° 4. MSS.

Fra tutte le varietà di Albicocche che si conoscono finora, questa è la più grossa. Essa è di una figura rotonda allungata, compressa un poco lateralmente, e coll' apice un poco appianato.

La buccia è fine, di un colore giallo non molto carico, aspersa talvolta di macchie e puntini di colore rosso vinato cupo.

La polpa che costituisce il pericarpio propriamente detto, o la parte del frutto mangiabile, è di un colore giallo non molto cupo, di un impasto morbido, delicato, e pieno di un sugo acquoso dolce di non moltissimo sapore.

Il nocciolo che essa contiene non è aderente alla polpa, ha una figura ovoide, è appianato ai lati, e la sua mandorla è amara.

L' albero che produce queste frutta è frai più grandi della specie; produce molte foglie folte di un verde pieno, che cadono dalla pianta al finire dell' Autunno, e ricompariscono nell' Aprile. Produce i fiori sul finire di Marzo, e se la stagione è propizia, facilmente allega i frutti, che sono quindi in perfetta maturità ai primi di Giugno.

L' esposizione alla quale si debbono piantare questi Albicocchi è quella di mezzo giorno, perchè in generale tali piante amano i luoghi caldi, ed i loro frutti sono tanto migliori, quanto più ha luogo l' influenza dei raggi solari.

Siccome l' albero soffre anche per i venti, perciò è necessario coltivarlo in luoghi non tanto esposti, o situarlo in modo che ne sia difeso.

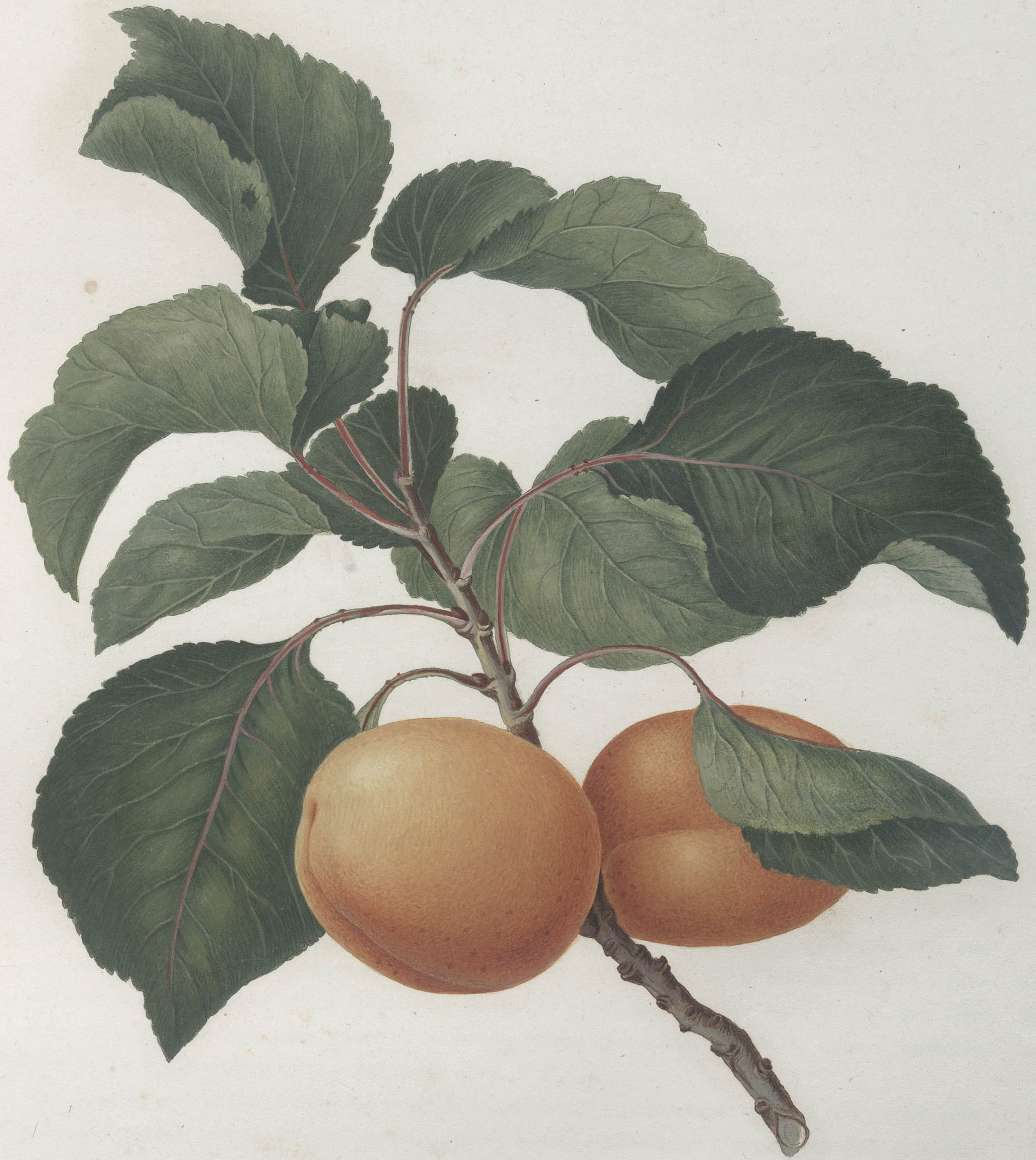
Il terreno più adattato si è quello fondo e fresco. Si possono coltivare le piante dell' Albicocco di Germania, tanto a spagliere vicino ai muri, che a spagliere isolate; col mezzo della potatura si tengono distribuiti i rami in buona forma, ma siccome presto rimette sotto le potature che gli sono state fatte, così è meglio lasciarlo liberamente crescere nella sua forma naturale di albero. In tale stato i frutti sono assai migliori, motivo per cui tanto più è preferibile di coltivarne le piante in campo aperto, e lasciarle liberamente crescere in tutta la loro natural grandezza, potando al tempo debito solamente i rami inutili o seccati.

Il modo più sicuro per moltiplicare la varietà d' Albicocche di cui facciamo parola, si è quello di farne degli innesti a scudetto nella primavera, o sul Mandorlo, o sul Susino, o meglio sull' Albicocco stesso venuto di seme, scegliendo il tempo in cui le dette piante sono in sugo.

La sementa si può fare consegnando alla terra il seme o nocciolo subito estratto dal frutto, collocandolo nel posto ove deve crescere e restare la pianta, per essere poi innestata dopo tre anni. Alcuni costumano di serbare i noccioli sotto la rena, per mantenerli freschi fino alla successiva prossima primavera, tempo che preferiscono per la sementa. Ma potendo è sempre meglio farla nel primo modo indicato.

Questa come tutte le altre Albicocche, è una frutta che atteso la gran quantità di sugo acquoso che contiene, non si può serbare, ma conviene mangiarla dentro lo spazio di pochi giorni, nella stagione estiva in cui matura.

Oltre l' Albicocca di cui abbiamo fatto parola, ve ne è un' altra varietà, parimente detta di *Germania*, ma di frutto rotondo, più piccolo, e più giallo, ed in conseguenza dalla presente molto diversa.



Gius: Pera inc:

PRUNUS ARMENIACA Germanica | *Albicocca grossa lunga di Germania*

È la più grande Albicocca che si conosca; ha un sapore delicato acquoso; la mandorla del nocciolo è amara. La pianta che è arborea ama buona esposizione soleggiata e difesa dai venti e terreno fondo e fresco. Fiorisce sul fine di Marzo, matura il frutto ai primi di Giugno. Si moltiplica per innesto a scudetto sul mandorlo, sul susino o meglio sull' albicocco di seme.

M. H. S.

LIMONCELLO DI NAPOLI

CITRUS MEDICA LIMON CALABER

Citrus medica limon aurantiata, fructu pusillo globoso, cortice glabro, tenui odorato, medulla acida gratissima. Gallesio traité du citrus pag. 120.

Si distingue facilmente la pianta di questa varietà di limone dalle altre piante congeneri, per avere una chioma più folta e le foglie più piccole e di un colore verde più cupo, di quello che lo sono ordinariamente tutti gli altri limoni. Inoltre si osserva in queste stesse foglie una figura lanceolata e allungata, ed un corto gambo o peziolo, il quale è il più delle volte alato a guisa degli aranci. Tutti i rami sono spinosi, e la spina che costantemente si vede all' attaccatura delle foglie è grossa, corta, resistente e tenace, di modo tale che non è possibile staccarne le gemme o occhi per fare gl' innesti. A tale effetto è assolutamente necessario procacciarsi la moltiplicazione di questi individui col mezzo dell' innesto a mazza, sopra altre specie avute di seme.

Fiorisce il Limoncello di Napoli due volte l' anno come gli altri limoni, ed il fiore che è piuttosto piccolo, ha i petali che sono bianchi, ma per altro è da notarsi che qualche volta sono tinti di una leggera sfumatura rossastra, come è nei fiori dei veri limoni.

Il frutto del limoncello di Napoli è il più piccolo fra i limoni di Europa; ha una figura quasi rotonda, o un poco ovoide; all' estremità spesso termina in una piccola punta, dovuta allo stilo del pistillo che resta aderente ed ingrossa un poco. La buccia di questi limoni è quasi liscia, e certamente lo è più di molte altre varietà coltivate; il suo colore quasi sempre verdastro, non prende mai un bel giallo, anche a maturazione avanzatissima, nel qual caso il colore è giallo ma con una mezzatinta verdastra. Questa buccia è sottilissima, odorosa, amarognola, e nell' interno la polpa bianca tende un poco al verdognolo: non ha semi, o almeno se questi esistono sono scarsi e vani, ma contiene un' abbondante sugo acido grato, di modo che proporzionatamente al proprio volume, questo limone è il più abbondante di tutti in umore acido.

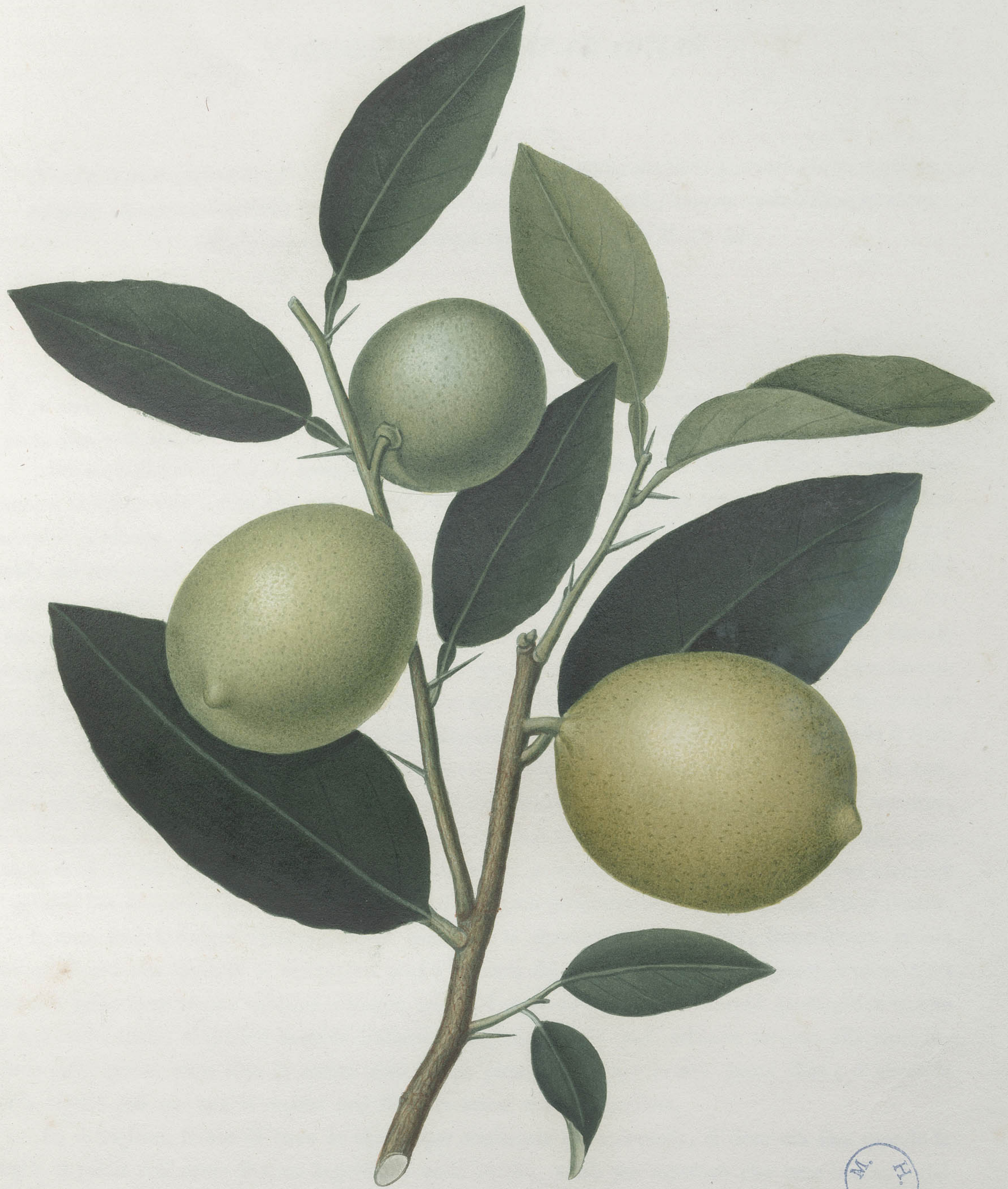
Non sogliono le piante di questa sorte di limoni crescere tanto quanto le altre, ed i rami piuttosto sottili e folti non si prestano troppo a tenerli in forma di spalliera, come pure non si vedono mai questi limoni a boschetto, ma sempre coltivati in vasi.

Per quello che riguarda la qualità della terra più adattata, la specie dei concimi da usarsi, il modo di custodire queste piante, ec. possiamo riportarci in tutto a ciò che è stato detto per il limone di giardino, avvertendo soltanto, come già si è detto, che non si possono mantenere le piante altro che in vasi, nè propagarle che per innesti a mazza.

Questa varietà di limoni si deve considerare col sig. Gallesio come un ibridismo di limone e di arancio, in cui le due specie si sono confuse e mischiate, in modo da dare origine a questa varietà, la quale è molto stimabile per i suoi frutti. Infatti in tutti i giardini nostri è coltivata per il consumo che se ne fa come condimento dei cibi, e perchè ogni pianta suole dare molto profitto, producendo gran quantità di questi frutti.

Quando questi sono piccoli, si sogliono anche candire o confettare in altra maniera, ma per questo scopo sarebbe da proferirsi una varietà descritta dal Volcamer col nome di *limone aguzza appetito*, il quale non suole oltrepassare la grossezza di una noce, ed ha la buccia sottile, aromatica, ed un muschiata.

Oltre il consumo che si fa dei limoncelli di Napoli per condimento di certe specie di cibi particolarmente, e a preferenza anche degli altri limoni, si prescelgono questi per le scottature o infusioni acquose a caldo, le quali si bevono indolcite, nelle tossi, e nei raffreddori, e ciò, perchè la scorza molto aromatica e di un odore per questa parte più amabile, rende simili bevande più gustose e più delicate.



M. H. S.

P. Tofani dis.

Gius. Pera inc.

CITRUS MEDICA Limon Calaber

Limoncello di Napoli

GIUNCHIGLIA DI SPAGNA

NARCISSUS INCOMPARABILIS

Narcissus incomparabilis, foliis glaucis, scapo ancipiti, spatha uniflora scariosa, tubo corollae cernuae elongato, lanciniis oblongis discoloribus coronam cyathiformem undulatam erectam duplo superantibus. Sprengel Syst. vegetab. T. II. p. 44.

Fra tutte le specie e varietà dei Narcisi coltivati dai Fioristi, merita senza alcun dubbio il primo posto quello di cui ora facciamo parola, e che da Curtis giustamente fu detto *incomparabilis*.

Da un bulbo o cipolla di mezzana grandezza nascono le foglie e fra queste i fiori, i quali sono sempre solitarj, vale a dire che sopra ogni stelo o gambo non vi se ne trova che uno solo. I fiori semplici o scempj, sono pendenti o voltati verso terra e formati da un nettario fatto a campana increspato nel suo margine, di colore giallo, contornato alla base da sei sepali bianchi lunghi il doppio del nettario anzidetto. Nei fiori doppj questi sepali sono in maggior numero, ed alla loro base sono framischiati da porzioni o frammenti del nettario giallo, il che produce un bell' effetto all' occhio, facendo comparire questi fiori, piuttosto voluminosi, come quasi tante nappe di due colori diversi promiscuati.

Nel modo stesso che gli altri narcisi fiorisce questo in primavera, ed essendo nativo dei prati e luoghi erbosi di molti luoghi dell' Europa meridionale, riesce facile il coltivarlo non soffrendo il freddo. Per tale oggetto si può, ed anzi si deve tenere all' aria libera ed in terra, piuttosto che in vasi, nei quali coltivandolo non prospererebbe molto. La terra fresca, sciolta mediocremente e di sostanza, è quella che meglio riesce, ma non si deve concimare nel tempo che vi si trovano le cipolle; perciò la terra di orto già concimata negli anni antecedenti è ottima a quest' effetto, come pure i terricci vegetabili ben macerati e mescolati a buona terra convengono perfettamente a queste piante. Ma al contrario le terre forti e troppo argillose oltre il trattenere la riproduzione dei bulbi, impediscono ancora che quelli atti alla fioritura si sviluppino bene e facciano dei fiori in quantità, ben grossi, e pieni. Così eziandio nelle terre troppo sabbiose o troppo sciolte si snervano questi bulbi, perchè germogliano troppo al loro nodo vitale, sfogandosi in molti bulbetti o sfigliolature, le quali sebbene servano alla riproduzione della specie, pure sono in questo caso troppo piccoli per dare presto buoni fiori; d' altronde dalle cipolle così snervate si ottiene una fioritura scarsa e non rigogliosa.

Se si vogliono levare di terra le cipolle per traslocarle o trapiantarle, si deve ciò fare quando le foglie ai primi dell' estate si sono ingiallite e quasi seccate, e ciò per aspettare che tutte le sfoglie del bulbo si siano bene insugate e siano divenute ben grosse da formare delle vigorose cipolle. Allora si possono levare queste per serbarle al prossimo ottobre, mese in cui fa d' uopo piantarle in terra per averne i fiori alla successiva primavera; ma anticipando la piantazione loro e collocandole in buon terreno ed in luoghi bene esposti, non è difficile vederle fiorire inclusive nel cuor dell' inverno.

Nel piantare queste cipolle si cercherà di levare dattorno al loro colletto tutte le sfigliolature o bulbi che vi si troveranno e che si potranno piantare a parte, e si procurerà di mettere in terra a file o in quinconce le dette cipolle, alla distanza l' una dall' altra di circa un palmo o poco più.

Non è necessario come si suol fare alle altre piante bulbifere di levarle da terra ogni anno, ed ogni anno ripiantarle, poichè si possono lasciare stare sempre e di continovo anche per tre o quattro anni nello stesso terreno, e solo dopo quest' epoca sarà cosa prudente di cambiarle di posto, oppure rimetterle nel medesimo luogo, vangando prima e rivoltando la terra che deve contenerle. Non vi sarebbe altro caso che costringesse a levarle ogni anno, che il terreno ove sono state piantate fosse troppo umido, o che per le eccessive piogge restando troppo bagnato, le cipolle venissero a soffrire e vi fosse pericolo che esse marcissero.

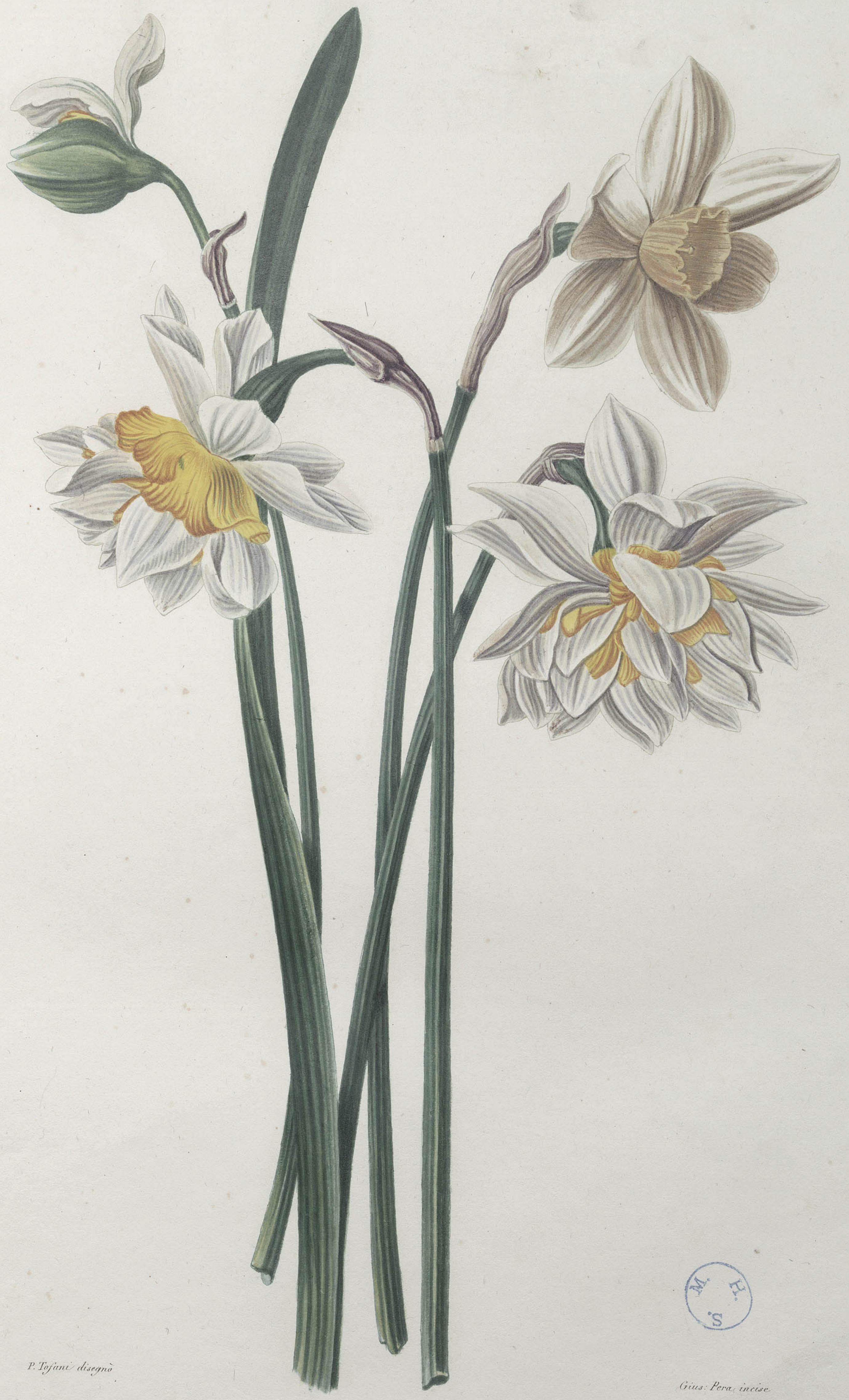
I Narcisi sono fra le piante bulbifere quelli che meno delle altre soffrono nella loro coltivazione e nella loro vegetazione, anzi facilissimamente e senza gran cura diventano doppi, come appunto accade a questo.

Comunissimo per la campagna pure vi è il Narciso pratense o falso narciso, *Narcissus pseudonarcissus,* simile a questo, ma tutto giallo e che nasce spontaneo e doppio nelle campagne, nei prati e negli argini dei contorni di Firenze e di altri luoghi dell' Italia, della Francia, della Germania, ec.

Il nome generico di *Narcisi* dato a questi fiori, è stato preso secondo alcuni da quello del giovine Narciso, che specchiandosi al fonte fu poi convertito in quel fiore che i moderni botanici riportano al *Narcissus poeticus,* sul che favoleggiò Ovidio nel Lib. III delle Metamorfosi. Plinio per altro, Pausania, e Plutarco credono con più ragione che il nome di Narciso dato a questi fiori derivi dalla voce greca *Narce* che vuol dire torpore, perchè l' odor forte ed acuto che i narcisi tramandano attacca la testa ed induce gravezza e sonnolenza (1).

---

(1) *Vedasi* Antonio Targioni Tozzetti, Scelta di piante officinali etc. pag. 119.



P. Tofani disegnò

Giuss: Pera incise

M. H. S.

NARCISSUS INCOMPARABILIS

Giunchiglia di Spagna.

MELO LAZZERUOLO

PYRUS MALUS PORSTDORFIANA BAUH. HIST.

Malus sativa fructu orbiculato plano nitido partim albo, partim elegantius rubente, punctato, subacido. Micheli, Catalogo di frutti coltivati nella Toscana N.° 27 MSS.

La varietà di mela che in Toscana conoscesi col nome di *mela Lazzeruola*, è delle migliori che si coltivano in questa parte d'Italia.

L'albero è di mediocre grandezza, ed ama i terreni fondi, grassi e freschi, nei quali vegeta a maraviglia, mentre non prospera bene in un suolo argilloso o cretaceo. Vive in tutte le esposizioni, ma meglio nei luoghi aperti di clima temperato non troppo caldo, nè d'altronde troppo freddo o troppo ventilato. In tal caso produce dei frutti piccoli è vero, ma più saporiti, più odorosi e più facili a conservarsi nell'inverno. Nelle vallate, nei luoghi di terreno frigido, o troppo umido, i frutti al contrario vengono più grossi, ma sono meno saporiti e non si possono conservare egualmente bene nell'inverno dopo staccati dall'albero, perchè essendo ripieni di molto più sugo acquoso, presto marciscono. Lo stesso succede anche nel caso che abbiano vegetato in una estate troppo piovosa.

Questo melo presso di noi fiorisce e mette le foglie nel Marzo, perdendo poi queste nel fine di Ottobre o ai primi di Novembre. Si moltiplica per mezzo dei semi, ma meglio innestando a occhio le pianticelle di quattro o cinque anni salvatiche o venute di seme, preso da qualunque altra spece di melo. È più utile coltivarlo isolato, piuttosto che a spalliera o in altro modo, come si costuma di fare per altre specie di piante consimili.

I frutti si maturano nel corso dell'inverno, ma bisogna coglierli nell'Ottobre più o meno avanzato, regolandosi secondo la stagione, onde essi non siano troppo acerbi nè troppo maturi. Ciò interessa moltissimo volendo conservare queste mele, ed altre ancora, giacchè nel primo caso, invece di maturare, gradatamente si appassiscono e si prosciugano, nel secondo caso marciscono.

Bisogna coglier queste mele ad una ad una senza sbatterle o percuoterle, in giornate asciutte, in ore calde e dopo passata la guazza. Si debbono conservare in stanze asciutte ben difese dalle variazioni dell'atmosfera e ad una temperatura presso a poco di dieci o dodici gradi del termometro di Reaumur, all'oscuro, e posate sopra piani o tavole di legno, o sopra la paglia tritata e secca, o fra la borraccina ben asciutta e pulita dalla terra e dalla polvere, o involte nella carta.

Con queste diligenze, ed altre che si sogliono praticare per la buona conservazione delle frutta, e che si possono vedere in varj libri di agricoltura (1), si conservano le mele lazzeruole fino a primavera avanzata.

---

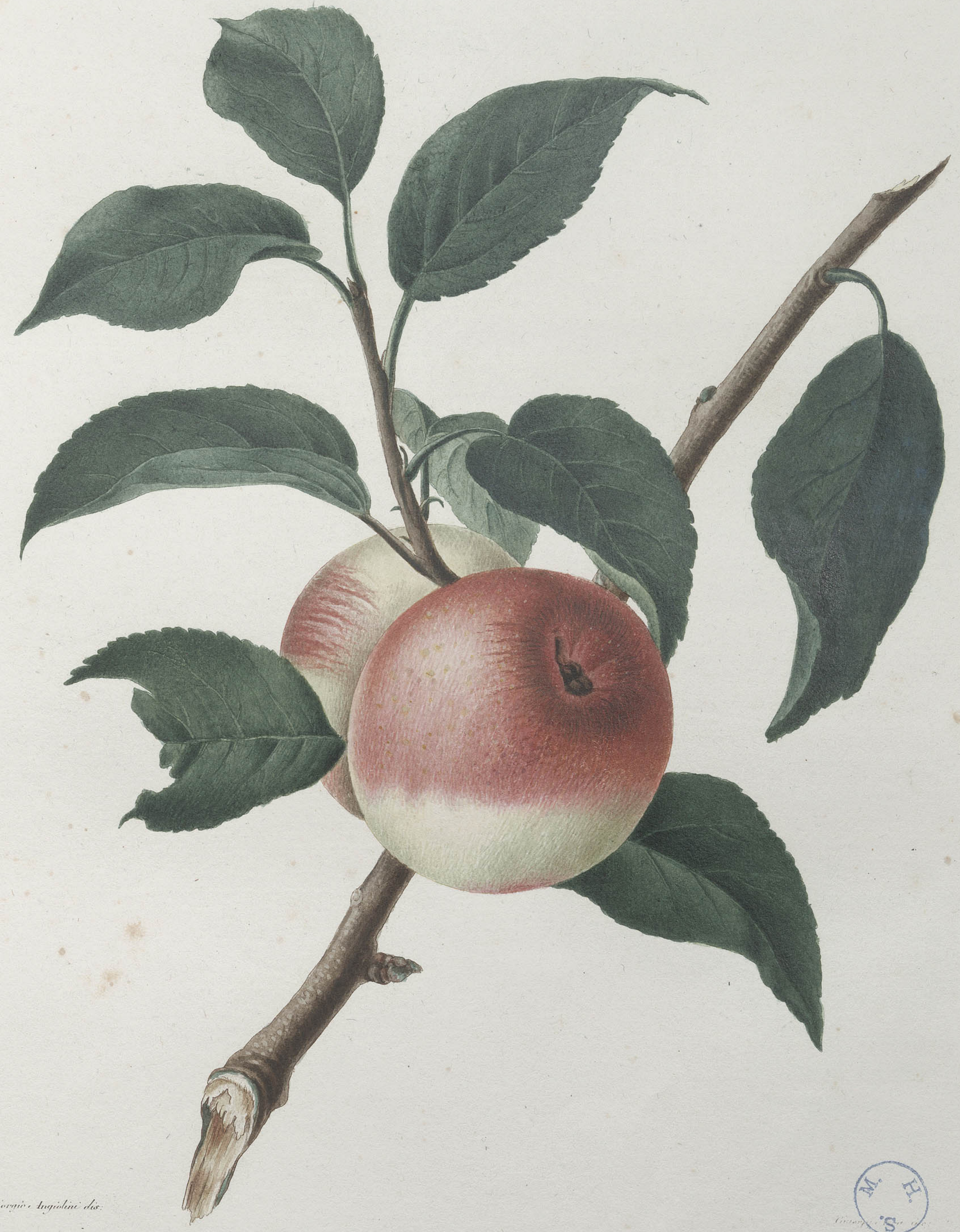
(1) V. Rozier Dictionn. d'Agriculture. Ottav. Targioni Tozzetti lezioni d'Agricoltura. Tom. 5.

Sono queste mele di figura rotonda, un poco appianate ed umbilicate dalla parte del gambo, e dalla parte del fiore. La buccia è assai liscia parte giallo-verdastra, e parte tinta di un bel rosso acceso sparso di puntini radi giallastri e non rilevati.

Hanno una polpa tenera bianchissima delicata sugosa, nel centro della quale le cinque concamerazioni contengono quasi tutte dei semi ben nutriti e fecondati.

Tramandano un grazioso odore, e sono dotate di un sapore dolce agretto piacevole. La loro grossezza ordinariamente è di due pollici e mezzo circa di diametro.

In fine le mele lazzeruole sono commendabili per il sapore della polpa, e per il colorito vago della scorza.



Giorgio Angiolini dis.

M. H. S.

PYRUS MALUS —— *Melo Lazzeruolo*

Albero di mediocre grandezza — Ama terreno fondo e fresco, e vive a tutte le esposizioni; mette le foglie in Marzo e le perde alla fine d'Ottobre, fiorisce nel Marzo e matura i frutti nell' inverno, ma si colgono in Ottobre per serbarli — Le mele lazzeruole sono tenere, odorose, e di gratissimo sapore, e si possono conservare fino a primavera avanzata.

POMO D'ADAMO CEDRATO

CITRUS MEDICA POMUM ADAMI CITRATUM

Citrus seu Pomum Adami citratum, fructu magno ovato acuminato, cortice maxime scabro, papilloso, crasso. Medulla subfibrosa, succo acido minime abundante, dissepimentis octo ad decem sinistrorsum et destrorsum rotatis. Nobis.

Il Pomo d'Adamo cedrato è una specie di Agrume, di pianta piuttosto piccola, giacchè non oltrepassa l'altezza di tre piedi in circa, con tronco grosso legnoso, e con rami robusti tozzi, e disposti molto irregolarmente, cosicchè non ha mai un bell'aspetto, nè una forma piacevole all'occhio. Le foglie sono coriacee robuste grandi, di punta ottusa e crespute, di un colore verde carico, e persistenti.

I rami quando passano l'anno, si trovano guerniti all'ascella delle foglie di una spina corta resistente, e molto più sottile di quella che si trova sui Cedri.

Sebbene questo agrume continovi a fiorire fino a Settembre, nondimeno il vero tempo della fioritura capace di dare i migliori frutti, è nel Maggio. Questi fiori aggruppati, grossi, corti, esternamente rossi, allegano per lo più nel Giugno.

I frutti maturano l'anno dopo nell'Agosto, nel qual tempo si possono cogliere per serbarli in luoghi asciutti e rinvoltati nella carta sugante o fra i trucioli di carta, o in altro modo come si fa dei *Limoni di Giardino*.

Questi frutti sono pochi sopra ciascuna pianta, ed è bene lasciarveli in piccol numero, affinchè divengano più grossi; sono generalmente assai voluminosi, di una figura ovata rotonda, appuntati verso l'apice, e rientrati dalla parte del peduncolo o gambetto, la di cui attaccatura resta infossata nel frutto medesimo. Sono di un giallo carico, con una buccia scabra, irregolare e quasi formata dalla riunione di molte papille umbilicate, addossate fra loro, l'umbilicatura delle quali contiene una vessichetta semidiafana ripiena d'essenza.

Il loro odore non è moltissimo, ed è una cosa di mezzo fra il Cedro ed il Limone. La buccia è molto grossa e quasi di sette o otto linee, internamente bianca ed un poco spugnosa.

La polpa interna è in conseguenza molto piccola in proporzione della grandezza del frutto; essa è fibrosa e contiene poco sugo agro non aromatico. Tagliando trasversalmente uno di questi Pomi d'Adamo cedrati, si vedono le otto o dieci divisioni che costituiscono gli spicchi interni della polpa o sostanza del frutto, tutte disposte non in linea retta, come i raggi di un cerchio e come si vedono nei cedrati, ma mezze piegate da una parte e mezze dall'altra, in forma di tante sezioni di cerchio, ognuna delle quali partendosi dal centro comune, è in senso contrario all' altra sua opposta. Questo carattere che non si osserva nelle altre specie di agrumi, meno che per qualche accidentalità, è costante nella varietà di cui parlo, almeno si riscontra nella pluralità dei suoi frutti.

Si moltiplica per innesti sopra piante di agrumi venuti di seme, facendo questi nel Giugno e Luglio a scudetto, e nel Marzo a mazza, o a spacco.

Siccome la pianta è come abbiamo detto piuttosto piccola, perciò non si può coltivare meglio che in vasi, i quali è bene che siano piuttosto piccoli. Questi si debbono fognare nel fondo con cocci, ossia rottami di altri vasi, e foglie secche, e sopra vi si deve mettere uno strato di concio macerato, e quindi una terra argillosa mescolata con lupini scottati in forno. In questa terra si collocheranno le piante del Pomo d' Adamo cedrato, formandoli sopra intorno al piede, uno strato di ottimo concio.

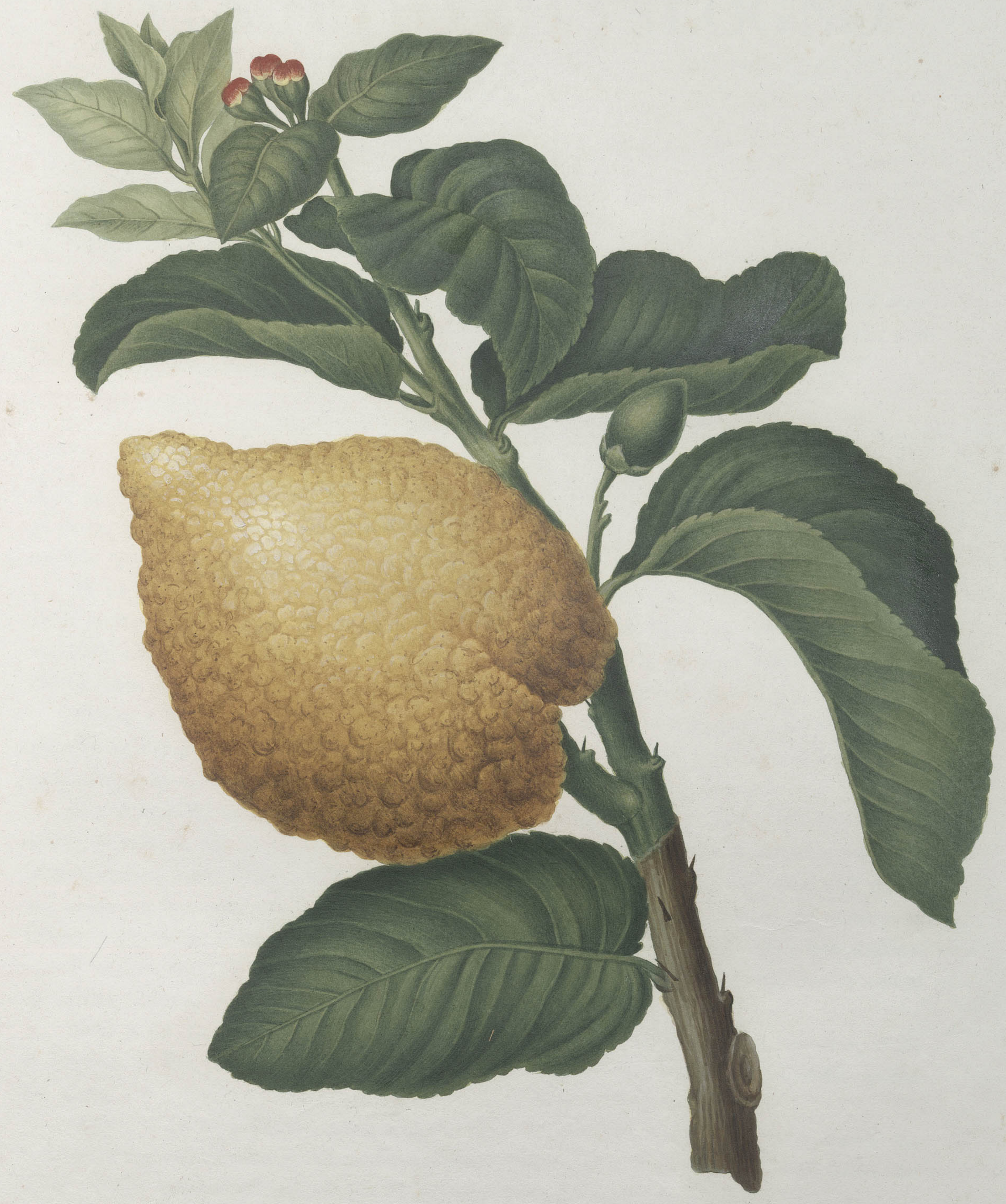
L' inverno la pianta soffre ai freddi ed è necessario trasportarla nelle Aranciere o in altre stanze bene esposte e luminose, onde resti difesa dai diacci.

Non è di grande uso questo agrume, e però non ne è molto estesa la coltivazione; ciò nondimeno è ottima la sua scorza candita o confettata in altra maniera, come della scorza dei Cedri suol farsi, coi quali esso ha molta analogia, e coi quali forse da taluno potrebbe essere sbagliato a prima vista.

Vi sono molte varietà di Pomi d' Adamo, le quali tutte veramente appartengono alle *Lime* o *Lumie* o varietà del *Citrus aurantium* o Arancio o piuttosto del *Citrus decumana*. Quella di cui ora facciamo parola si coltiva da molto tempo nell' I. e R. Giardino di Boboli, da dove è stato preso l' esemplare qui disegnato. Esso sembra una cosa di mezzo fra il *Limon Roselinus* del Ferrari (1) ed il *Pomum Adami Rheginum* dello stesso (2), ma si trova però assai diverso da ambedue. Non è neppure il *Pomo d' Adamo Cedrato* del Volcamer (3). Quello che noi descriviamo appartiene piuttosto ad una sottovarietà del *Citrus Medica*, onde forse, tenuto fermo che i veri Pomi d' Adamo siano della specie delle Arance, non converrebbe a questo il nome che ha, e dovrebbe collocarsi nella serie dei Limoni Cedrati, essendo sicuramente un ibridismo e degli uni e degli altri.

---

(1) *Hesperides* pag. 251. 255.
(2) L. c. p. 311. 313.
(3) *Hesperides Norimbergenses* p. 170.



Citrus Medica Pomum Adami citratum

Pomo d' Adamo cedrato

Giovanni Geri disegnò

Gius: Pera incise

M. H. S.

GELSOMINO CATALOGNO

JASMINUM GRANDIFLORUM

Jasminum Catalonicum seu Hispanicum floribus magnis albis, externe rubentibus: foliis oppositis impari-pinnatis, foliolis sessilibus et decurrentibus ovatis, obtuse acuminatis, quarum extrema apice elongato. Nobis.

La specie di Gelsomino che da noi è chiamato Catalogno, o di Spagna, perchè di là portato in Italia, è una pianta perenne, fruticosa, composta di molti rami quasi rotondi, flessibili, i quali nascono oppostamente dalle ascelle delle foglie e si suddividono moltissimo colla stessa regola.

In tal maniera la pianta suole crescere fino all' altezza spesso di sedici o diciotto piedi, ingrossando molto il corto tronco principale ed i rami primarj, che acquistano un colore bigio coll' invecchiare, ma che peraltro non diventano mai tanto grossi e robusti, da avere forza bastante perchè la pianta si possa reggere da per se sola, e senza un qualche appoggio.

Questo è il motivo per cui nei giardini si preferisce coltivarlo a spalliera, in vicinanza di muraglie sulle quali si distende e si fissa mediante uno steccato di legno, o più economicamente con incannucciate di canne e pertiche, legate a dei chiodi ficcati nella muraglia stessa.

Si può eziandio coltivarlo in vasi, ma di mediocre grandezza, e facili a trasportarsi da una o due persone al più. In tal caso le piante danno fiori più facilmente fuori di stagione, perchè si possono forzare nelle stufe con maggior comodità. Ciò peraltro progiudica loro assai coll' andare del tempo, e le piante così trattate hanno una durata molto minore di quelle, che soltanto si difendono dal freddo senza troppo forzarle, e che si lasciano fiorire naturalmente nella loro stagione.

Il terreno dovrà essere fondo e grasso, formato cioè di terra piuttosto argillosa, e concio di cavallo macerato e ben mischiato colla terra stessa.

Molti hanno l'uso di mettere al piede della pianta uno strato di concio ben macerato, il che si costuma di fare ancora per quelle piante allevate in vasi, servendosi di terra della qualità già detta.

Quando è in terra libera, produce molti rami, il superfluo dei quali bisogna toglier via colla potatura; specialmente ciò si rende necessario quando restano sulla pianta delle bocce dei fiori, che non possono più aprirsi per la sopravvenienza della stagione iemale.

Siccome il Catalogno soffre facilmente al gran freddo, ne viene per conseguenza che nell' inverno bisogna custodirlo dai rigori di questa stagione. Se le piante sono allevate in vasi, servirà trasportarle in stanze o in aranciere, tanto che il diaccio non possa arrivarle. Se sono coltivate a spalliera, si difenderanno cuoprendole con grosse stuoie di paglia, o con casotti di legno, nel modo medesimo che si suol fare per i limoni e per altri agrumi. Si avrà soltanto l'avvertenza nelle giornate buone e serene, e non freddissime, di dare aria, aprendo queste coperte, e riserrandole sempre nella notte.

Ciò premesso è inutile l'avvertire che le piante le quali si vogliono rilevare a spalliera, affinchè vegetino e si conservino, si debbono mettere prossime a muraglie esposte a mezzogiorno e difese più che sia possibile dall'influenza dei venti settentrionali.

Si può moltiplicare il Gelsomino Catalogno in tre maniere, cioè per innesto, per margotto, e per tallo. Il seme non lo abbonisce mai presso di noi, onde non si può propagarlo con questo mezzo; d'altronde quando anche si potessero avere i semi, i metodi detti sopra sono sempre preferibili, perchè con essi si hanno più presto delle piante vigorose e più pronte a dar fiori.

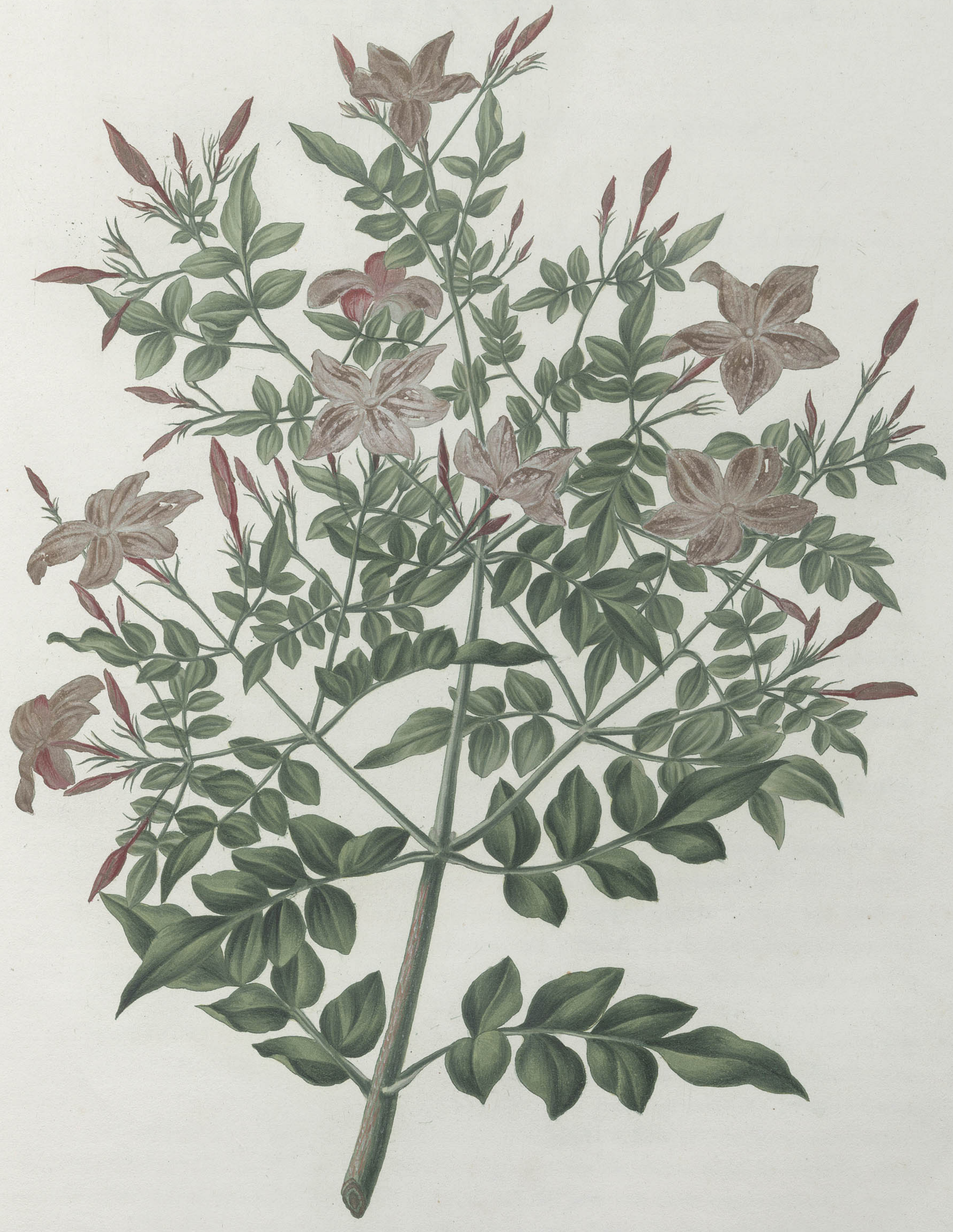
L'innesto si fa a spacco nel Marzo sopra il Gelsomino salvatico o comune (*Jasminum officinale*).

I margotti si fanno alla fine di Aprile, ripiegando sotto terra i rami, e trapiantandoli poi a Settembre, o alla seguente prossima primavera, se non avessero gettate sufficienti radici. I talli si fanno nel Marzo, piantando in vasi alcuni rami staccati dalla pianta madre, e scegliendo quelli dell'età di due o tre anni in circa. È necessario per i margotti e per i talli usare la terra tutta argillosa, affinchè si formi bene il pane della terra stessa intorno alle radici novelle; di più perchè i talli siano assicurati bene, bisogna lasciarli per due anni a far barbe, prima di trapiantarli.

Il Gelsomino Catalogno produce abbondanti fiori, che si succedono giornalmente gli uni agli altri. Questa fioritura principia nel Luglio e continova, se l'esposizione è buona, fino a Dicembre. Le piante allevate in stufa o in stanze calde, oltrepassano questo tempo ancora e continovano a dar fiori per tutto il corso dell'inverno: per altro esse soffrono ed i fiori non sono così fragranti, quanto quelli che spontaneamente produce la pianta, nel tempo della sua naturale fioritura.

I fiori sono grandetti, colle cinque divisioni, che ne formano la corolla, rotonde, ottusamente appuntate, alquanto slargate ed irregolarmente arricciate. Sono essi bianchissimi, ed esternamente macchiati di rosso vinato, in special modo in quella parte che resta più al di fuori quando essi sono in boccia, e per cui le bocce o bottoni compariscono tutte vinate. Non si conosce questo fiore altro che scempio, ed al più qualcuno ha una sesta divisione nella corolla, o falso petalo non bene aperto ed in forma di gemma o bottone, il che però non riduce il fiore a doppio.

Molti amano l'odore di questi Gelsomini, e per tal motivo sono assai coltivati presso di noi. Questo odore però riesce grave specialmente se essi sono tenuti indosso, o nelle stanze in troppa quantità, onde è che piuttosto si ama avere una leggera fragranza loro nelle pomate, negli olj, nei liquori ed in altre simili preparazioni che la chimica del gusto e dell'odorato ha saputo ritrovare.



JASMINUM GRANDIFLORUM

Gelsomino Catalogno

Giovanni Geri dis. *Gius: Pera inc:*

M. H. S.

PERA BUGIARDA

PYRUS COMMUNIS SUCHERAMANNA Aldrov.

Pyrus communis Sativa, fructu aestivo oblongo turbinato, viridi sordide flavescente, in ore liquescente, granulato omnium fugacissimo. Micheli rar. pl. hist. MSS.

Tra le frutte migliori da estate che compariscono mature nel Luglio e nell' Agosto, merita sicuramente posto la pera detta Bugiarda, dall' Aldrovandi distinta col nome di *Pyrus communis Sucheramanna,* la quale quando è nel vero suo punto di maturazione, ha una pasta delicata, sugosa, dolce, e di uno squisito sapore. Essa è di grandezza mediocre e di figura regolare, bislunga ovata, rientrante verso i due terzi superiori, ed ha la buccia sempre verde. Per questo motivo non riesce sempre facile di riconoscere il punto preciso di maturazione, giacchè quando anche questo punto è oltrepassato da essere marcita nell' interno, ciò nonostante la buccia si mantiene sempre verde, ed al più prende una tinta un poco pendente al giallastro. A cagione di questo suo color verde mostrando di essere sempre acerba anche quando è soverchiamente matura, ha acquistato il nome volgare di pera bugiarda (1).

L' albero che produce tali frutta è come gli altri congeneri, grande, legnoso, e per questo non si può tenere con profitto a spalliera o in altro modo fuori che isolato.

Amano a preferenza le piante dei peri una terra profonda e piuttosso leggiera, sebbene vegetino in altre specie di terreni, eccettuati però gli argillosi e frigidi, ed i compatti.

La moltiplicazione delle piante che producono le pere bugiarde si fa per innesti, come è noto che si debbono propagare tutte le altre buone varietà di frutta. Ordinariamente vi è l' uso di fare i nesti sopra i peri salvatici detti *peruggini,* ossia sui peri che spontaneamente nascono nei boschi e nelle macchie. Bisogna però osservare che questa pratica non è buona, perchè ordinariamente le radici di questi peri salvatici sono in terre sassose e dure, e nel levarle si lacerano, oppure spesso ancora le piante sono vecchie e non vegete abbastanza, ed allora i nesti che sopra vi si fanno prosperano poco. Vi è inoltre da considerare che le frutta le quali si ottengono dai nesti fatti sopra i peri salvatici sono sempre meno delicate, hanno più noccioletti nella loro polpa non vengono mai della desiderata grossezza, e la loro buccia è alquanto più coriacea. In molte specie ancora non bisogna praticare i nesti sopra il pero cotogno come suol farsi da alcuni agricoltori, perchè i frutti sempre ritengono un sapore che ha qualche cosa di aspro. Per questi riflessi è migliore l' uso che hanno molti di seminare apposta i peri, con semi levati da buone qualità di pere, ma che però non siano troppo carnose. È necessario scegliere detti semi ben maturi, e conservarli sotto la rena fino al marzo onde seminarli a quell' epoca secondo le regole consuete. Le piante che ne provengono si rilevano nei semenzaj, ed al terzo o al quarto anno vi si innestano sopra quelle qualità di peri che si desiderano.

---

(1) Pero bugiardo è una sorta di frutto li cui pomi si chiamano altresì pere bugiarde, perchè appariscono acerbe e sono mature. *Dizion. della crusca* voce *bugiardo.*

Gli innesti si praticheranno a occhio nel marzo e quanto più le piante sulle quali si faranno, saranno adulte, cioè di oltre i quattro anni, tanto maggiore sarà l'aggradimento a cui giungeranno gli alberi, ma saranno più tardivi a fruttificare.

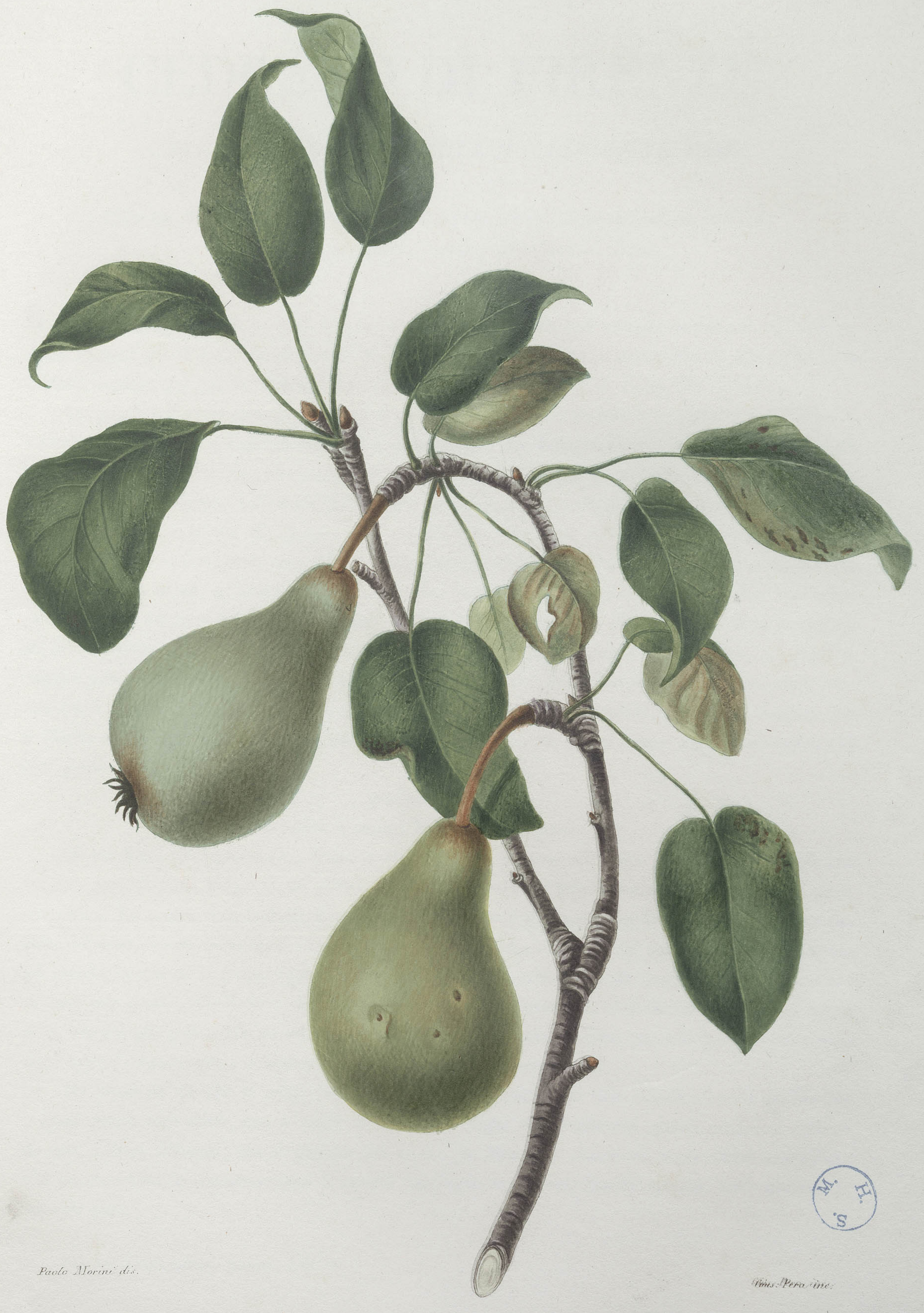
Le pere bugiarde amano esposizione di levante come molte altre varietà di consimili specie, e di essere difese dai venti marini e dai venti settentrionali, che spesso ne abbruciano le foglie.

Queste pere non sono molto soggette come tante altre ad essere il nido di vermi, ma piuttosto esse marciscono più presto delle altre, e per questo il Micheli le disse più fugaci di tutte.

In vari luoghi d'Italia dove questa pera è comune è detta *brutta buona* (1), *pera malvestita, pera pozzelle, pera gnocca ec.* ed in Spagna dicesi *pera inglese.*

---

(1) I Piemontesi hanno una pera detta brutta buona che non è questa.



Paolo Morini dis.

Gius. Pera inc.

PIRUS COMMUNIS *Suckeramanna Aldrov.*

Pera Bugiarda

M. H. S.

CEDRATO DI FIRENZE

CITRUS MEDICA CITREUM FLORENTINUM

Citreum florentinum, fructu conico elongato, recto, longitudinaliter sulcato,
cortice leviter papilloso, crasso, odoratissimo. Nobis.

Il Cedro o Cedrato di Firenze di cui si rappresenta la figura nell' annessa tavola, è un agrume molto stimato per il grato odore che ha la buccia del frutto, anche a preferenza di altre qualità di Cedrati, ragione per cui in Toscana non si coltiva quasi altra sorta di Cedri che questi.

La pianta è legnosa con rami irregolari, robusti, che anche quando sono giovani sono grossi e vigorosi. Non oltrepassa l'altezza di dieci o dodici piedi. Le foglie sempre verdi sono quasi ovate lanceolate, coll' apice ottuso, con picciolo corto, grosso, nudo, spesso alquanto bollose, specialmente quando sono invecchiate. All' ascella delle foglie presso la gemma, che appena si distingue, evvi una sola spina, corta, e grossa alla base.

I fiori non molto grandi sono bianchi, esternamente vinati specialmente quando sono in boccia, con pochissimo odore, e riuniti da tre a otto circa in una specie di mazzetto. Si vedono essi comparire su vari punti in tutta la pianta, ma più nei mesi di Maggio e di Settembre. Non tutti questi fiori abboniscono il frutto, nè tutti quelli che allegano si conducono a maturazione, la quale si effettua sette mesi dopo la fioritura. Quindi è che quei Cedri della fioritura del Maggio, sono maturi fra il Novembre ed il Dicembre, e quelli della fioritura di Settembre si possono cogliere fra il Marzo e l' Aprile, e qualche volta ancor più tardi. Da ciò ne viene come disse l' Alamanni (1) che queste piante

. . . . pendenti e freschi
Ed acerbi e maturi han sempre i pomi.

Questi frutti sono piramidati, larghi e rotondati alla base, e coll' apice ottuso, della lunghezza nel loro asse di circa cinque o sei pollici, e del diametro nella loro maggior larghezza di circa quattro pollici. La scorza esternamente è quasi liscia, di superficie poco irregolare, sparsa di minute papille depresse, e con infossature non profonde, longitudinali, diritte, che sembrano quasi indicare gli spicchi interni della polpa. Questa scorza esternamente scabra e verde quando il frutto è acerbo, diviene più eguale, più liscia e di colore canarino nella maturazione, avanzandosi la quale il colore si fa sempre più giallo. Ha un odore soavissimo ed abbondante, ragione per cui questi Cedri sono tanto stimati: internamente è bianca tenera, e grossa sei in sette linee.

Ne viene da ciò che la polpa interna è poca cosa; inoltre essa non contenendo che pochissimo o quasi punto sugo acido, non è messa in uso. Se si taglia trasversalmente questa polpa, si vedono da otto o dieci divisioni, che si partono dal centro in forma di altrettanti raggi diritti e regolari, che circoscrivono le concamerazioni o spicchi del frutto medesimo. Questi spicchi sono sempre in numero pari.

---

(1) *La Coltivazione*, poema, Lib. V.

La coltivazione del Cedro di Firenze esige qualche attenzione di più degli altri agrumi per quello che riguarda specialmeute le cautele da aversi nel tempo del freddo, giacchè lo soffrono molto. Per tale effetto oltre la buona esposizione a mezzogiorno, della quale abbisognano in tutto l'anno, si procurerà nell'inverno di ben cuoprirli, se sono in terra, o di riporli in buoni stanzoni o aranciere se sono in vasi: si avrà di più l'avvertenza che abbiano bastante luce, sì nell'uno che nell'altro modo, altrimenti conservati troppo allo scuro perdono le foglie, e soffrono.

In Toscana è uso di mettere al sicuro dal freddo questi ed altri agrumi verso la metà di Novembre, ed esporli all'aria libera sul finire d'Aprile, facendo però attenzione alle stravaganze della stagione, onde ripararli più presto, o scuoprirli più tardi.

Si possono allevare le piante dei Cedrati a spalliera, in vicinanza dei muri a mezzogiorno, lasciandoli crescere fino ai sette o otto piedi d'altezza. La maniera però più generale perchè la più utile, si è in terra a boschetti in lungo, i quali non si fanno crescere in altezza ed in larghezza più dei quattro o cinque piedi, distendendo ed intrecciando bene i rami, affinchè il boschetto sia unito e pieno per tutto. La terra che preferisce questo agrume si è l'argillosa, mescolata con lupini cotti in forno. Quando si vogliono piantare in terra per farne boschetti, si debbono scavare in fila e alla distanza di otto in dieci piedi l'una dall'altra, delle formelle quadrate fonde almeno due in tre piedi, e si debbono fognare con sassi e foglie nel loro fondo. Si deve poi sopra stendere un palmo di concio di cavallo ben macerato, quindi si deve riempire la formella colla terra preparata, collocarvi la pianta di cedro, rincalzandola bene, e sopra si deve formare intorno al pedale uno strato di concio ben macerato. La stessa precauzione di mettere il concio tanto nel fondo, che sopra, si deve avere anche quando si tratta di fare uso dei vasi.

L'innesto a mazza sopra piante di agrumi venuti di seme, è il mezzo più sicuro, e diremo unico per la propagazione di questa qualità di agrume.

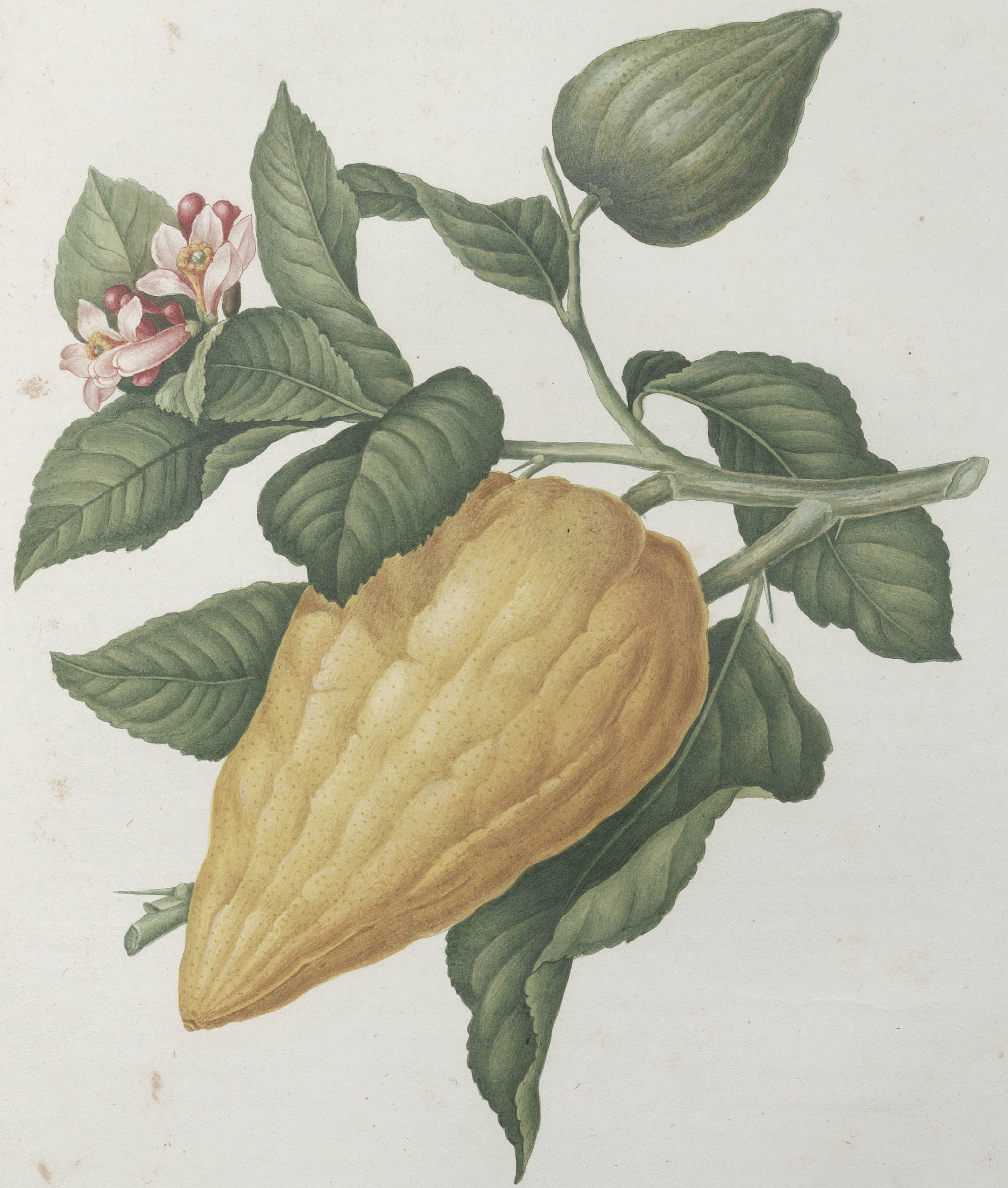
I Cedri di Firenze hanno avuto sempre gran credito, e la loro scorza è molto adoprata sia per farne l'acqua stillata, che si usa in medicina col nome di *acqua di tutto cedro*, sia per estrarne l'olio volatile, detto essenza di Cedro, sia per formarne confetture, canditi, guazzi, siroppi, rosolj, sorbetti, ed altre preparazioni di simil genere. Molti costumano di tenerli fra la biancheria per comunicarli l'odore, come già usavasi più anticamente secondo Teofrasto (2).

I Cedri furono traspòrtati dalla Media in Italia al referire di Plinio (3), ma non si sapevano conservare le piante, le quali soffrivano nell'inverno. Il Palladio è stato il primo a trovare il mezzo di coltivarli e difenderli dal freddo per quello che ne dice il Mattioli (4).

Il Ferrari (5) parlando del Cedrato di cui si tratta sotto il nome di *Limon citratus primae notae*, lodando quelli di Pietrasanta, pare che lo consideri come un mescuglio di Limone e di Cedrato, ed il Sig. Gallesio (6) lo dichiara esso pure un ibridismo di queste due specie.

---

(2) *Historia plantar.* Lib. IV. Cap. 4.
(3) *Histor. Naturalis* Lib. XII cap. 3.
(4) *Discorsi su Dioscoride* pag. 269.
(5) *Hesperides* pag. 263.
(6) *Traité du Citrus* pag. 93. e 103.



CITRUS MEDICA *Citreum Florentinum*
Cedrato di Firenze

Giovanni Geri dis: *Giuseppe Pera inc:*

M. H. S.

VIOLACCIOCCHE

D'OGNI MESE

CHEIRANTHUS INCANUS

Cheiranthus incanus, foliis lanceolatis, integerrimis, obtusis, incanis; siliquis apice truncatis, compressis, caule suffruticoso. Wilden. spec. plant. Tom. III. Par. 1. pag. 520. N.° 17.

La specie primitiva delle violacciocche dette ancora *fiori barchi, viole di Genova* ec. di cui parliamo, è originaria delle spiagge marittime dell' Europa meridionale e principalmente della Spagna; ma trovasi ancora in molti altri luoghi, come per esempio sulle coste meridionali della Francia, nei contorni di Nizza, presso Napoli, vicino al Cairo, nell' isola di Creta, e altrove in modochè sembra comune per quasi tutte le spiagge che contornano il mare Mediterraneo.

Molte sono le varietà le quali sono conosciute e coltivate dagli amatori di giardinaggio, e che meriterebbero uno studio più particolare dei botanici onde meglio determinarle. I Francesi hanno creduto di dover fare alcune modificazioni nella sistemazione di queste piante, e Lamark ha stimato di togliere dal genere *cheiranthus* stabilito da Linneo, le presenti violacciocche, riportandole colle respettive varietà al genere *Hesperis,* sotto il nome di *Hesperis violaria.* Decandolle (1) ne fa un genere a parte sotto il nome di *Matthiola*, in onore del famoso Mattioli botanico senese dicendola *Matthiola incana.* Egli ne indica quattro varietà nel modo che segue. Sotto il segno β riporta il *Cheiranthus coccineus* di Miller e di Bosc, che è il comune a fiore rosso: alla varietà γ mette il *Cheir: albus* di Miller, cioè quello a fiore bianco: alla varietà δ colloca il *Cheir: annuus* di Linneo che sarebbe il così detto quarantano; ed alla varietà ε il *glaber* di Miller, cioè quello di foglie lisce. Oltre queste varietà si possono delle medesime annoverare altre sottovarietà, poichè non solo le piante diversificano per le foglie più o meno biancastre, o intere o intaccate; per essere le piante più o meno fruticose, annue, bienni o di più lunga durata, ma per i fiori ora scempi, ora doppj, e specialmente per i colori di questi differenti, cioè bianchi, o rossi, o pavonazzi, o rossi o brizzolati, mai peraltro gialli.

Noi diamo qui la figura di una varietà a fiori doppi variegati o brizzolati, i quali producendosi quasi ogni mese, e non solamente nell' estate e nell' autunno come le altre varietà, sono per questa ragione molto stimati dalla gente di Campagna che preferisce sopra le altre di coltivare questa varietà detta per tal motivo *violacciocche di ogni mese.*

Tutta la pianta cresce poco più di due piedi; è suffruticosa, ramosa, con foglie sparse, lanceolate allungate, ottuse, intere, di colore verde biancastro ed un poco vellutate, con i fiori in rappe o racemi all' estremità dei rami. La coltivazione è facile, poichè ogni esposizione gli conviene, nè i freddi dell' inverno (meno che siano staordinari) gli fanno male, nel nostro clima. Si possono tenere queste piante egualmente in terra che in vasi, ed in terreno non troppo umido, ma sciolto e bastantemente grasso, per cui la terra di orto è la più adattata. Talvolta è utile concimarle con pozzonero come si fa per i cavoli, ed altre piante cruciate consimili.

---

(1) Regn. veget. syst. nat. T. 2. pag. 163.

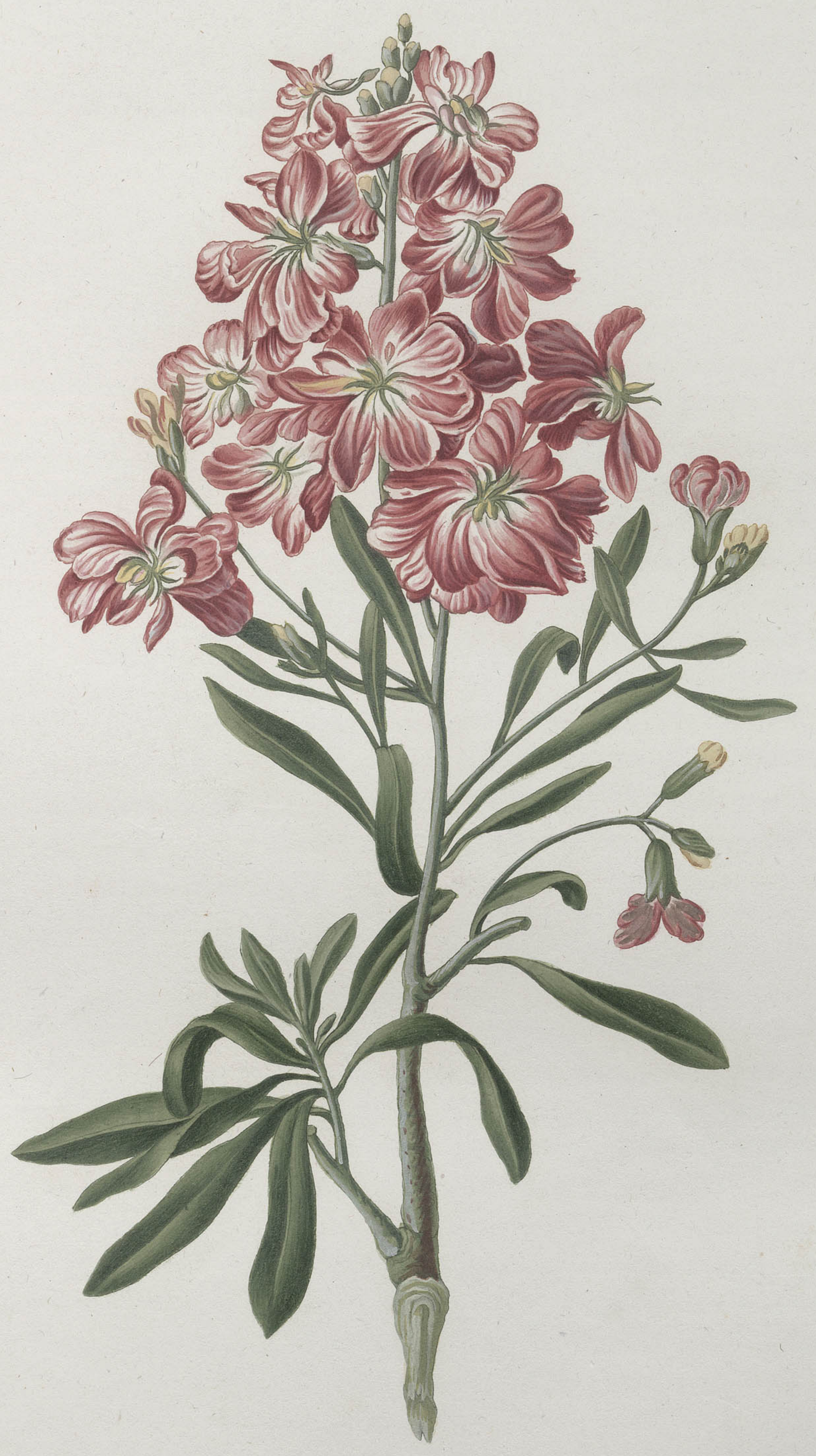
Per propagare i violacciocchi essendo essi di corta vita, bisogna necessariamente fare uso della sementa che si ottiene dai primi fiori scempi. I fiori doppi non si possono avere che a caso, giacchè spesso nella moltiplicità delle piante nate a fiore scempio, alcune che sono più vigorose producono i fiori doppj; queste allora si strapiantano in vasi o in terra, dopo averle pulite dalle foglie superflue ed averli spuntato il fittone della barba, trascurando le altre di fiore scempio, a riserva di alcune più vigorose che si serbano per avere il seme. Alcuni hanno opinione che mescolando il sale marino alla terra ove si coltivano i fior barchi, se ne ottengano più facilmente i fiori doppj; il che non sussiste essendo questa mostruosità dipendente piuttosto come in altre specie da esuberanza di nutrizione. Da ciò facilmente si concepirà essere una pratica superstiziosa quella di seminarli il Sabato Santo allo sciogliersi delle campane, e che il volgo ignorante suppone necessaria per avere poi i fiori doppj.

La sementa si fa in Autunno o in Primavera in vasi pieni di terra sostanziosa leggiera ed asciutta, e concimata con ingrassi animali; seminandoli in Aprile è più facile avere piante vigorose, e perciò più suscettibili di dare fiori doppj. È cosa rara che esse fioriscano il primo anno, ma nell' aprile susseguente cominciano a gettare i bocci o bottoni dei fiori. Facendo attenzione alla forma di questi bottoni si potranno conoscere quelli che daranno fiori doppj perchè essi saranno rotondi, mentre gli altri bislunghi saranno costantemente scempj. La brizzolatura dei colori nasce pure a caso e molto probabilmente dalla fecondazione promiscuata del pulviscolo di molti fiori scempj e di colori diversi per effetto del vento o degli insetti. Infatti Winkler tedesco racchiuse molte farfalle in un recinto adattato ove erano in fiore molti violacciocchi scempj e di differenti colori, e con questo mezzo ottenne dal seme molte belle varietà screziate vagamente (1)

Noi chiamiamo questi fiori, violacciocche, viole di Genova ec. qual nome di viola era pure usato dai Greci per questi fiori detti da loro *Leucojum* cioè viola bianca. Il nome di *Cheiranthus* da alcuni si fa nascere dalla voce araba *Kheyry* colla quale era conosciuto un fiore rosso odoroso, e secondo altri viene dal greco *Cheir* mano, ed *Anthos* fiore, alludendo alla bellezza dei fiori degni di stare nelle mani di tutti.

---

(2) Gallizzoli Elem. botan. agrar. T. p. 182. 183.



CHEIRANTHUS INCANUS

Violacciocche d'ogni mese

Paolo Murini dis.

Gius. Pera incise

M. H. S.

FRAVOLA DI GIARDINO

FRAGARIA VESCA HORTENSIS

Fragaria sativa atque spontanea caule semper erecto, flore majore, fructu rubro, oblongo pyramidato, turbinato, et veluti anguloso, subacido et insipido, seminibus dense referto.
Micheli Observ. MSS. N.° 525.

Nascono le fravole spontanee in tutti i boschi e selve ombrose dell' Europa tanto meridionale che settentrionale, e queste son quelle che diconsi salvatiche o di montagna. Trasportate nei campi, negli orti, e nei giardini, si riducono per mezzo della cultura, di frutto più precoce e più grosso, ma per vero dire di un poco meno odore e sapore delle salvatiche o di bosco.

Il caule o gambo di queste è sempre eretto e ramoso. I fiori sono mediocremente grandi ed hanno i petali un poco cresputi e bianchi. I frutti sono ripieni di molti semi, e sono piramidati bislunghi, o fatti a trottola, e talvolta come angolati; hanno da per tutto un color rosso che è meno acceso nelle coltivate, e più carico nelle salvatiche. Hanno un sapore acidetto con leggiero odore, e sono coltivate per mangiarle nella primavera alle tavole, o per farne molti lavori di credenza e di confettureria.

Questa è la fravola la più comune e la più ricercata per coltivarsi nei giardini. E questa pure si pianta in vasi e cassette, e conservata nelle stufe si forza a fruttificare nell' inverno.

Amano le fravole a preferenza un terreno fresco non troppo pingue, nè troppo tenace, e piuttosto sciolto, ed una esposizione non tanto battuta dai raggi solari. Ordinariamente si tengono le piante a file, e disposte in scacchiera, distanti le une dalle altre circa un piede; framezzo alle file si pratica un piccolo solco o fossetto per il quale giova far passare l' acqua che le rinfreschi. Questa piantazione si può eseguire in vari modi, come lo ha insegnato Duchesne (1), ma più ordinariamente si fa staccando gli occhi o diramazioni della ceppaia di una pianta principale; o sivvero prendendo le piccole piante che di quando in quando si formano, già guernite di radici, ai nodi che si trovano nella lunghezza dei tralci o stoloni, che le piante madri gettano, e fanno strisciare a gran distanza sopra la terra, da varj punti.

La piantazione delle fravole col primo sistema, cioè col dividere le radici della pianta madre, si fa in ottobre, e meglio anche in marzo; con tal metodo si hanno in seguito piante migliori e più vegete. Servendosi delle pianticelle prodotte dai tralci o stoloni, bisogna allora farne la posta nell' agosto, dopo caduta qualche pioggia, e non nel novembre come molti costumano. Du-Mont-de-Courset (2) esperimentò che piantandole nel mese di agosto prendono più forza, passano meglio l' inverno, e fanno poi piante più prolifiche in frutti. Ho però osservato che spesso si hanno piante quasi sterili servendosi dei getti degli stoloni, e perciò il dividere le ceppaie è il più sicuro mezzo per la loro propagazione. Siccome questi due mezzi indicati sono quelli che più generalmente si costumano per la moltiplicazione delle fravole, così tralascerò di parlare della loro sementa, che potrebbe farsi dal marzo all' agosto in una terra fine ed un poco umida, stacciandovi sopra il seme e ricoprendolo con terra per mezzo di uno staccio.

---

(1) Ved. la sua *Histoire naturelle des fresiers ec.* Paris 1776. 12.° e Rozier *Diction. d'agricult.* T. V. p. 54.

(2) Le Botaniste cultivateur ec. 2.^{e} edit. 1811. T. 5. p. 512.

In qualunque dei due modi detti di sopra siano fatte le piantazioni, conviene sarchiare le piante e rincalzarle all' occorrenza, tenendole pulite dalle erbe. Molti ortolani dei contorni di Firenze al contrario dalla primavera all' autunno vi lasciano crescere intorno molte erbe spontanee, come per esempio la camomilla, perchè queste erbe ombreggiando un poco le piante di fravole, le mantengono più fresche e più difese dall' ardente calore del sole. Quando le piante hanno preso forza e che cominciano a gettare i loro stoloni o tralci, bisogna toglierceli via in ragione che compariscono, ma non si debbono tagliare le foglie alle piante dopo che hanno fruttificato, come malamente costumano alcuni, perchè sopravvenendo la stagione estiva, potrebbero facilmente perire per il caldo le radici loro. In tempo di siccità si possono qualche volta annaffiare, ma con cautela ed in abbondanza, altrimenti si corre rischio di vederle ribollire.

Il primo anno che si piantano non sogliono far frutto, perchè la pianta abbisogna di prender forza.

Molte sono le varietà di fravole che si coltivano negli orti, le quali per la massima parte provengono dalla fravola salvatica o di monte, dalla quale la nostra presente differisce soltanto per essere coltivata, ed in conseguenza un poco più grossa, ma meno odorosa come si è detto. I botanici considerano tutte queste varietà sotto lo stesso nome di *Fragaria vesca*, che Linneo ha posto nella XII classe Icosandria ordine 5. *polygynia*, e Jussieu nella classe XIV ordine 10. *Rosacee*, del loro respettivo sistema.

Molte di queste varietà, come pure alcune che sono anche vere specie, si possono vedere descritte in un prospetto per la Flora economica fiorentina del Dott. Ottaviano Targioni-Tozzetti mio padre (3), in Duhamel (4), in Du-Mont-de-Courset ed in Duchesne di sopra citati.

Ognuno conosce il grato sapore e odore che hanno le fravole, le quali appunto trassero il nome dalla loro fragranza. Esse sono mangiate come un frutto sano e rinfrescativo, a cui anche sono state attribuite delle virtù medicinali forse alcun poco esagerate (5). L' immortale legislatore della Storia naturale LINNEO, attribuisce l' esser guarito dalla podagra all' aver usato molto di questi frutti (6).

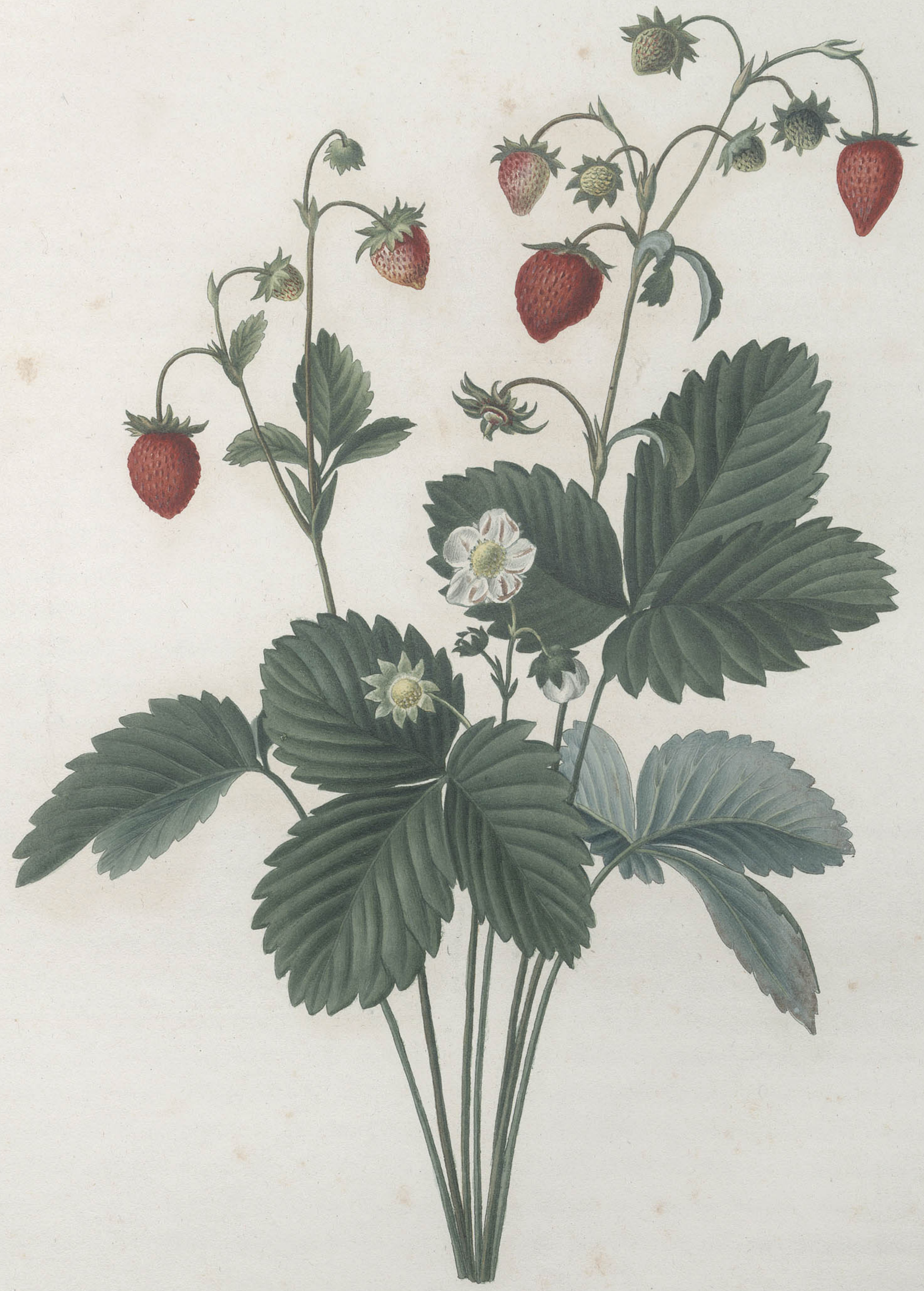
---

(3) Atti della Società Italiana ec. Tom. XIV. Parte 2. pag. 185.

(4) Traité des arbres fruitiers. Tom. 1. pag. 224.

(5) Per le qualità medicinali si possono consultare, Murray apparatus medicaminum Tom. 3. pag. 106. Flore medicale T. 3. pag. 243. ec.

(6) Ved. *Flora Suecica*, et *Dissertatio de fragaria vesca* in Amoen. Academ. T. 8.



FRAGARIA VESCA

Fravola di Giardino

Giorgio Angiolini dis:

Gius: Pera inc:

M. H. S.

LIMONE DOLCE

DI PORTOGALLO

CITRUS MEDICA LIMON LUSITANICA

Citrus medica limon aurantiata; fructu subrotundo apice depresso, in papillam desinente; cortice crasso scabro, et sulphurei coloris, per maturationem magis flavescente, et citri aurantiaci redolente; pulpa abundante succo dulcissimo repleta. Nobis.

Alle varietà di *limone dolce* appartiene questo, noto col nome di Limone dolce di Portogallo, che è il *Limon Lusitanicus, dulci medulla* di alcuni (1) e *Malus limonia hispanica fructu maximo medulla dulci* di altri (2). Di questa, altre sotto varietà se ne conoscono in diversi giardini, con nomi differenti (3) quali poco o niente diversificano fra loro, e solo variano per leggieri cambiamenti che gli modificano all' infinito come avverte il Sig.r Gallesio nel suo *Traité du Citrus* pag. 118.

L' abito di questa pianta è analogo all' arancio, ma le foglie non hanno il picciòlo alato o dilatato, e perciò appartiene veramente al limone. Sono esse ovate lanceolate, allungate, e molto acuminate. I fiori sogliono spesso avere più petali dei limoni o degli aranci, e sono perciò quasi semidoppj; compariscono essi quando quelli degli altri agrumi, e danno origine ad un frutto che al principio della sua maturazione è di color giallo zolfino, di figura subglobosa, molto scabro ed irregolare nella superficie della sua buccia, con odore di Limone misto d' arancia dolce. Quando più si avanza la maturazione, la scorza diviene più liscia e più colorita di giallo, esalando un aroma che si avvicina sempre più a quello delle arance. Nel primo stadio di maturazione se si taglia trasversalmente uno di questi limoni si trova colla buccia grossa e spugnosa, ma fragile; la polpa interna è piena di molto sugo dolce; nel centro ove si uniscono gli spicchi della polpa ossiano i dissepimenti del parenchima, è molto vuoto. Quando poi la maturazione è avanzata e che il frutto è quasi per cadere e staccarsi dalla pianta madre, ha esso allora la buccia più assottigliata più coriacea e tenace, e contiene maggior sugo di sapore più dolce nauseante, e che partecipa di quello dell' arancia di portogallo molto matura.

È opinione presso alcuni che questo sugo faccia vomitare, e che in Spagna se ne servano come emetico in caso di bisogno. A qualcuno ha prodotto presso di noi questo effetto, ma alcune esperienze che io ho fatte tanto col sugo di questi limoni poco maturi, quanto con quello dei medesi-

(1) Volkaemer Hesper. Norimb. Tom. I. p. 132.

(2) Hort. Maur. 117.

(3) Come sarebbe Limone aranciato e Lima dolcissima — *Gallesio traité du citrus* pag. 117. — Limone zuccherin dolce agostano — *Volkaem. Hesper. Norim.* pag. 133. 134. 159. 160. — Limon dolce di Lisbona. *Clarici cultura dei fiori* pag. 684. — Limon dulci medulla olysiponensis: Ferrar. Hesper. 230.

mi strafatti, non ho veduto il minimo effetto di emesi. Daltronde il Clarici scrittore esattissimo in materie di giardinaggio, e che per essere antico scrittore giace dimenticato, dice che atteso il dolce sapore del sugo, questo limone è appetito specialmente dai malati; il che non sarebbe se producesse il vomito.

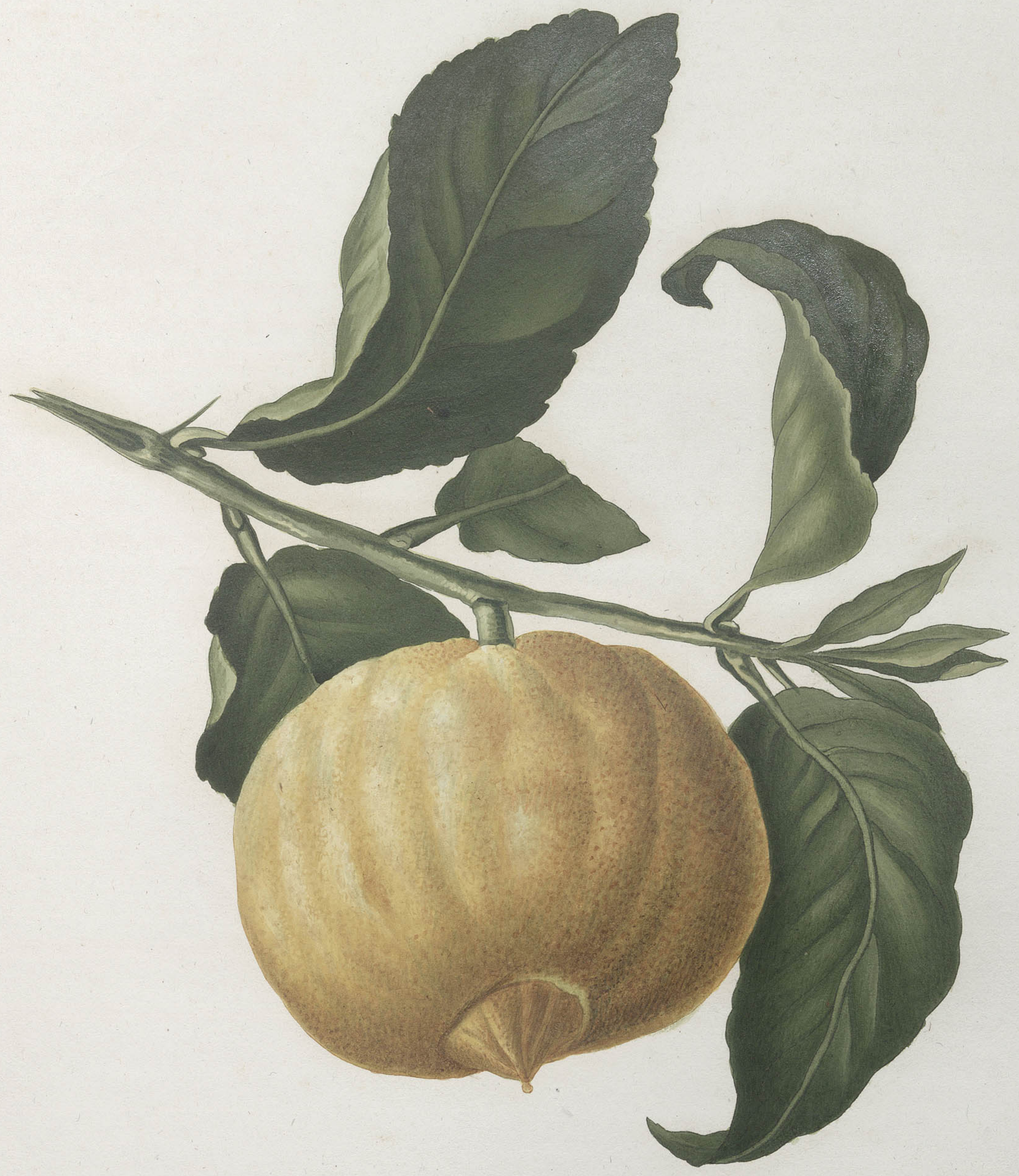
Perciò che riguarda la coltivazione di questo agrume diremo solo che esso devesi coltivare a preferenza in vasi, e nel modo solito che abbiamo detto essere necessario per la coltivazione delle altre specie di agrumi, descritte in questa stessa opera (1).

La propagazione pure si deve fare per via di nesti, giacchè non è sperabile, essendo una specie ibrida, che per seme si mantenga sempre la medesima. Che anzi è da credersi che le diverse qualità di limoni dolci che esistono in varj giardini, o sono indicate da varj autori sotto diversi nomi, siccome non sono che leggiere modificazioni di questo che noi descriviamo, è da credersi, dissi, che siano originate dalla sementa di quello di cui ora è questione. Sarà anche facile l'ottenere alcune di queste varietà colla fecondazione artificiale di qualche specie di puro limone, col pulviscolo tolto ai fiori dell'arancia, o viceversa. Forse in origine deve essere stato così per questo agrume, poichè partecipando del limone e dell'arancia troppo sensibilmente, tanto per il portamento della pianta, quanto per il colore, odore e sapore del frutto, non può a mio parere avere avuto altro principio che il già indicato.

L'uso di questo agrume è ristretto soltanto a candirne la buccia, o a sorbirne il sugo dolce, il quale per altro essendo privo di qualunque più piccola acidità, non è da tutti egualmente appetito, e resta anzi molto nauseante.

---

(1) Vedi il Limon di giardino la Bizzarria, il pomo di Adamo cedrato ec.



CITRUS MEDICA – *Limon Lusitanica*

Limone Dolce di Portogallo

Giovanni Geri dis. *Giuseppe Pera inc.*

M. H. S.

GIGLIO TIGRATO

LILIUM TIGRINUM

Lilium tigrinum, caule lanato foliis sparsis anguste lanceolatis acuminatis bulbiferis, floralibus ovatis obtusis, corolla nutante. Encyclop. Supplem.

Tra i fiori d'ornamento i gigli meritano sicuramente uno dei primi posti, poichè per la vaghezza dei loro colori attirano l'ammirazione di tutti quelli che si dilettano delle bellezze di Flora. Linneo considerando le famiglie che le piante formano naturalmente fra loro, gli aveva paragonati ai patrizi adorni di bei vestimenti, giusto appunto per indicare l'eleganza e ricchezza del loro colorito. Fra questi il *giglio tigrato o chinese* ha richiamata l'attenzione dei fioristi, i quali avendolo moltiplicato con gran facilità, lo hanno reso comune.

Egli è nativo della China, della Coccincina, e del Giappone, e fu introdotto l'anno 1804 per la prima volta in Inghilterra dal sig. Keer che lo coltivò nei giardini di Kew. Tre anni dopo circa fu portato in Francia; ed in Toscana si vedde per la prima volta nel 1812 (1).

Da un bulbo o cipolla, bianca e grossa quanto un piccolo uovo di gallina, sorge uno stelo che si inalza per circa due o tre piedi, ed anche fino a cinque, se il terreno e l'esposizione gli sono favorevoli. Egli è grosso al più quanto un dito mignolo, ha un colore un poco pavonazzo, ed è coperto da una lanugine bianca, e vestito di foglie sparse, avvicinate, lanceolate, acute, nervose, le quali alle ascelle hanno un bulbetto pavonazzo, grosso quanto un cece. All'estremità dello stelo si sviluppano nei mesi di Giugno e di Luglio i fiori, i quali sono da due fino a dieci. Le cipolle giovani ne producono due o tre al più, ma quelle più adulte, più robuste, e più vegete sono qualche volta capaci di portarne sul loro stelo fino a dodici. Questi fiori sono alterni, pedunculati, pendenti, con i sepali lunghi circa tre pollici, i quali si arricciano appena sbocciati. Il loro colore è giallo aranciato vivace, con alcune macchie o punti rossobruni, e quasi neri, sparsi irregolarmente sulla superficie interna dei detti sepali, la quale è anche un poco pelosa nel solco di mezzo.

Gli stami sono divergenti e più corti dei sepali, ed hanno le antere in bilico e di colore pavonazzo scuro; lo stilo è più corto degli stami.

Kaempher (5) è stato il primo a parlare di questo giglio descrivendolo accuratamente, e dicendoci che i suoi bulbi o cipolle sono mangiate al Giappone.

Vive benissimo questa pianta all'aria libera, e non teme i freddi dei nostri inverni; si moltiplica colla massima facilità mettendo sotto terra i bulbetti che si trovano alle ascelle delle foglie, e che quando la pianta ha fiorito sono maturi, e facilmente si staccano da per loro al più piccolo urto. Allora si possono mettere addirittura sotto terra, dove diventano altrettante cipolle capaci di fare il fiore in capo a tre anni. Nel primo anno questi bulbi non gettano che una sola foglia o due al più, larghe, lanceolate; in seguito i bulbetti acquistando grossezza e vigore le aumentano annualmente.

---

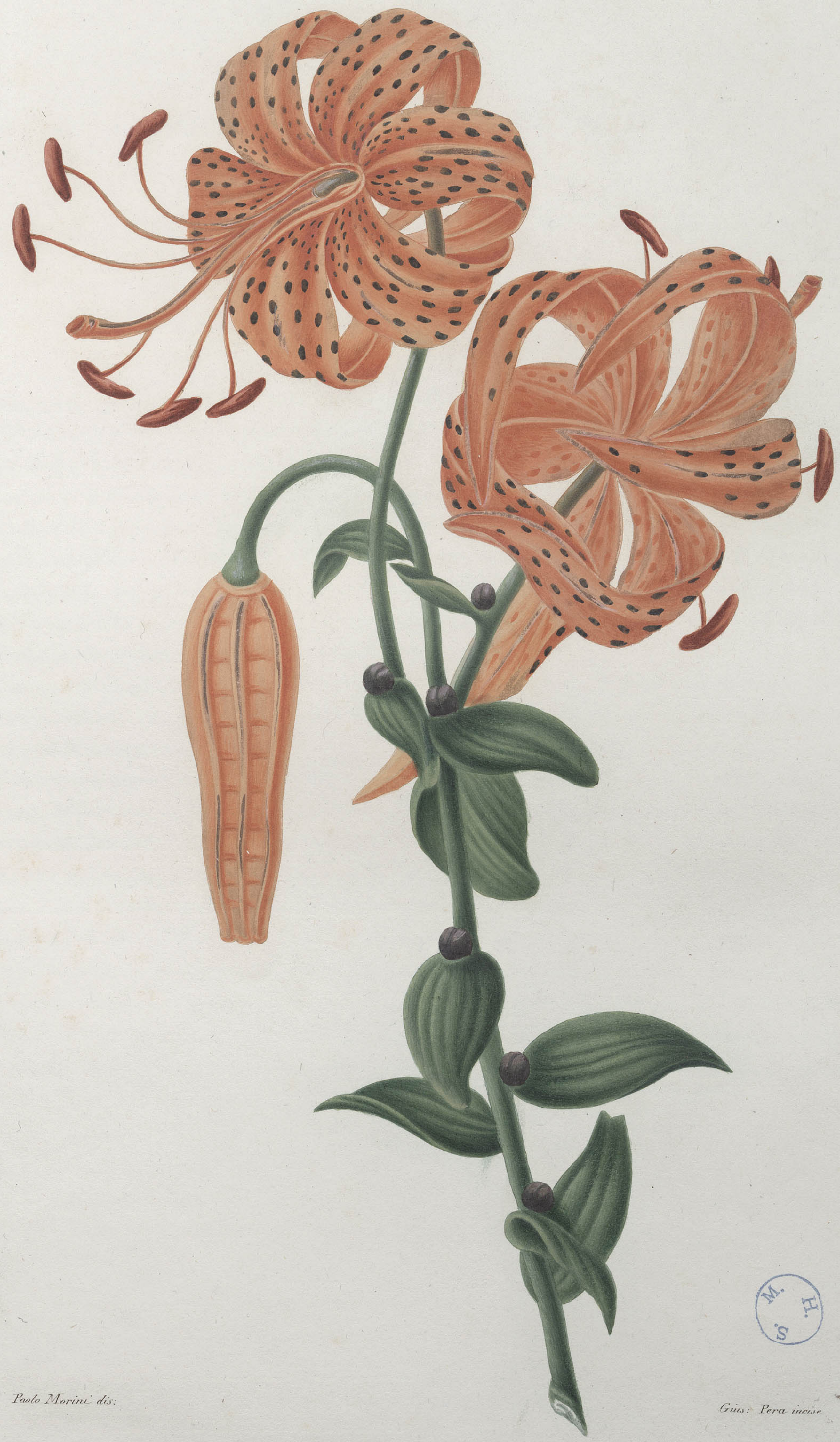
(1) Vedasi Savi Flora italiana. Tom. 1. tav. 10.

(2) Amoenitates esoticae pag. 971.

La terra che conviene a queste cipolle è piuttosto la sostanziosa e sciolta, o alquanto arenosa, ma non bisogna che sia concimata, altrochè forse qualchevolta con un poco di terra di scopiccio, la quale serve piuttosto a rendere la terra sciolta anzichè concimata. Qualunque porzione di concime animale che si trovasse mescolato colla terra, nella quale si piantano le cipolle del giglio tigrato, sarebbe nociva alla loro vegetazione, perchè potrebbe far ribollire e marcire o le barbe, o il bulbo. Onde per questa ragione bisogna scegliere una terra che sia stata governata negli anni antecedenti, e che rimasta di sostanza, abbia distrutto ogni benchè minima porzione di concime.

Queste cipolle non vegetano nei vasi tanto bene come in terra, onde per avere fiori belli e numerosi bisogna preferire di piantarle in terra aperta, scegliendo un luogo che non sia tanto battuto dal sole. La terra medesima si potrà ridurre alla loro vegetazione, scavandovi una buca, nella quale si porrà la terra mescolata con rena, e con terra giglia, ed in questa si metteranno le cipolle, le quali si potranno levare nell'inverno per impedire che le soverchie piogge le facciano marcire: ai primi di Marzo si dovranno rimettere in terra, ma se vi sarà mezzo di impedire che il terreno resti troppo esposto alla pioggia, vi si potranno lasciare stare, meno che nel caso che sfigliolino troppo, cioè che callo o nodo vitale gettino altri bulbi, i quali staccandoli daranno altre piante.

Alcuni fioristi conoscono questo medesimo giglio sotto il nome di *Lilium Sinense*, che molti mercanti vendono loro con questo nome diverso, per ingannarli e farli credere essere una pianta nuova, o differente.



Paolo Morini dis:

Gius: Pera incise

M. H. S.

LILIUM TIGRINUM

Giglio tigrato

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo

CILIEGE DURACINE
PRIMATICCE

PRUNUS AVIUM DURACINA. WILD.

Cerasus sativa fructu parvo sature rubente, carne dura, dulci austera, pediculo longo.
Micheli Rariorum plant. hist. MSS. N.° 12.

Le ciliege delle quali facciamo qui parola sono le duracine, ed appartengono alle *Bigarreaux* dei Francesi. Molte sono le varietà conosciute sotto questo nome, ma noi descriviamo le *tonde primaticce*, cioè le piccole, tonde, di colore acceso, e che sono le seconde a maturare, vale a dire al fin di maggio subito dopo le *acquaiole* le quali sono le prime di qualunque altra sorte di ciliege a comparire mature.

L' albero che le produce è grande, e vive meglio nelle terre leggiere. Si deve lasciar crescere isolato piuttostochè a spalliera o altrimenti, perchè come tutti gli altri ciliegi non soffre la potatura, che gli è sempre pregiudicevole; per questo si deve aver cura di levarli soltanto i rami secchi o troppo gommosi. La moltiplicazione si effettua per innesto a mazza sopra ciliegi nati di seme, il che è il mezzo più sicuro e più sollecito per la propagazione di questa varietà.

Sono queste ciliege rotonde, non molto grosse, di colore rosso acceso, di polpa acido-dolce ed alquanto resistente e duretta a masticarsi, col picciòlo o gambetto che colla sua lunghezza può circondare per due terzi poco più la circonferenza del frutto.

Linneo e con esso molti altri botanici riuniscono sotto la stessa denominazione di *Prunus Cerasus* le varietà tutte delle ciliege; da Lamark e Decandolle (1) questa è distinta come specie ed è detta *Cerasus duracina*, e da Du-Mont-de-Courset (2) *Cerasus bigarella.*

Il nome di duracina proviene, secondo molti e secondo tutte le probabilità, *a duritie*, perchè queste così dette, hanno la polpa duretta (3): questa opinione peraltro è controversa dal traduttore francese di Plinio (4), il quale ci avverte che presso i latini i frutti detti *duracini* non traggono la loro etimologia *a duritie*, ma dalla celtica voce *dur* la quale sta per indicare *sovrabbondanza di umore.* Esso convalida la sua asserzione coll' uso che i Latini avevano di nominare duracina anche una specie di uva perchè molto ricca di sugo. Ciò posto, le ciliege che Plinio stesso nomina duracine non sarebbero le nostre, ma altre qualità di polpa molto sugosa, ed in conseguenza la denominazione indicata non converrebbe alle nostre ciliege.

---

(1) Flore française. 3.e edit. Tom. IV. part. 2.

(2) Le Botaniste cultivateur. 2.e edit. Tom. V. pag. 527.

(3) *Alia pulpam duriorem habent duracina vocant.* Caesalp. de plantis pag. 51.

(4) Poinsinet de Sivry.

Peraltro il sentimento più generale, e quello degli autori anche antichi, è che la durezza della polpa gli abbia fatto almeno presso di noi acquistare il nome di duracine. Dirò di più che è credibile che anche presso i Romani traessero esse ciliege il nome da un vocabolo di quella lingua, piuttostochè da una lingua straniera.

Infatti quelle stesse ciliege da Plinio dette duracine, e da esso nominate come le migliori di tutte le altre, nella Campania prendevano il nome di Pliniane.

È noto in sequela di quanto Plinio ce ne dice (5), che Lucullo dopo la vittoria riportata sopra Mitridate, l' anno di Roma 680, trasportò le ciliege da Cerasonte città del Ponto in oggi Zephano; e che dall' Italia 120 anni dopo passarono in Inghilterra.

Nelle Transazioni dell' *Horticultural Society of London* (6) si trova una nota risguardante questa comune opinione, nella quale si considera che nei boschi d' Inghilterra si trovano spontanei, comunissimi, ed abbondanti i ciliegi salvatici di frutto piccolo nero (*Small blak cherry*) e che in conseguenza ciò che di Lucullo si dice devesi intendere per le migliori qualità di ciliege, non per il tipo della specie medesima, che secondo l' autore di questa nota è stato sempre proprio dell' Europa, ed indigeno. Di più riflette su quanto Virgilio ha detto nel lib. II. verso 17 delle Georgiche

Pullulat ab radice aliis densissima sylva
Ut cerasis, ulmisque etc.

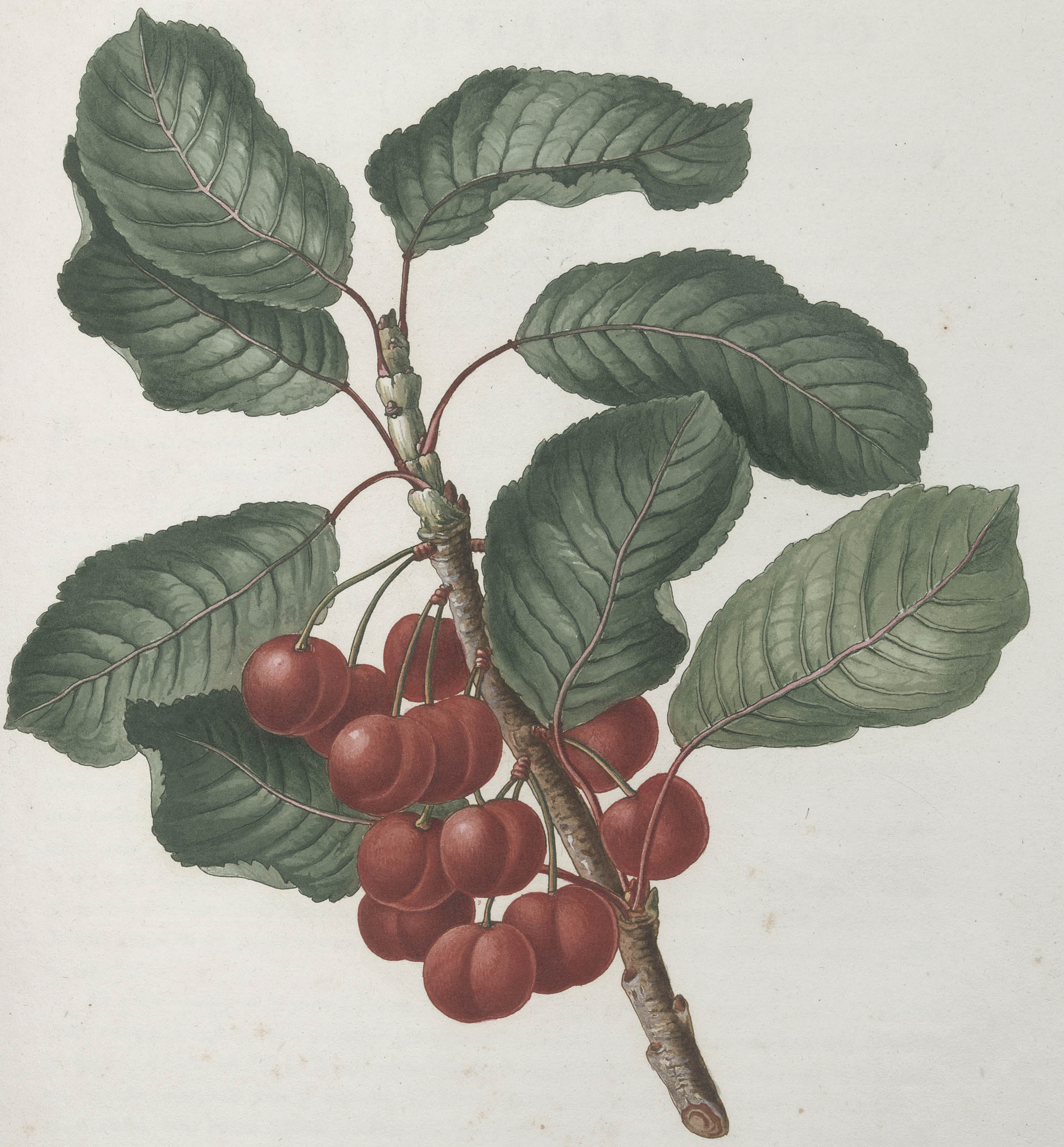
per dare un' idea della maniera colla quale facilmente crescono e si moltiplicano le piante silvestri. Se i ciliegi fossero stati allora ristretti alla sola coltivazione, non avrebbero potuto sì facilmente germogliare a bosco, ne avrebbeli Virgilio nominati con altre piante silvestri ed indigene del suolo di Italia. Da ciò se ne deduce che il ciliegio era assolutamente indigeno dell' Europa, e che Lucullo trasportò soltanto le qualità migliori e quelle che più si sono da quell' epoca in poi stimate per mangiarsi come frutta.

I Greci conoscevano le ciliege molti secoli prima di quello che Lucullo le facesse conoscere in Italia, come si rileva da Ateneo (7)

Il nome poi di ciliegio *cerasus* secondo alcuni, è stato dato a queste frutte dal nome del paese da cui furono trasportate; secondo altri il loro nome più antico di quello del luogo, è stato causa che da esse fosse chiamata Cerasonte la città di sopra rammentata, e finalmente ad altri è piaciuto far credere che il nome *cerasus* fosse dato da Lucullo capricciosamente a queste piante (8).

Sotto il nome di ciliege di Firenze (*Florence Cherry*) è descritta dal sig. Sabine (9) un' altra varietà di duracine grosse moscadelle di colore rosso pallido.

(5) Historia Natural. Lib. XV. Cap. 25.
(6) Vol. II. pag. 139.
(7) Deipnosophist. Lib. 2. cap. 11.
(8) Su di ciò vedasi Casaubuoni Animadvers. in Athen. Lib. 2.
(9) Transactions of Horticultural Society of London Vol. II. pag. 229.



Prunus Cerasus - *duracina*
Ciliegia duracina primaticcia

Giovanni Geri dis.   Giuseppe Pera inc.

M. H. S.

LIMONE DI GAZA LUNGO

CITRUS MEDICA LIMON PONCINUS CHALCEDONICUS OBLONGUS

Citrus medica limon fructu oblongo, apice elongato, cortice crasso eduli verrucoso, pallide sulphureo, per maturitatem sature flavescente, Citri et Limonis redolente, medulla parva succo subacido repleta, in octo vel decem spatia divisa. Nobis.

È questa una sottovarietà del limone di Gaza o Calcedonico di frutto grosso, descritto dal Ferrari (1) dal Clarici (2) da Risso e Poiteau (3), nè da quello diversifica che per la figura e grossezza, convenendo poi in tutti gli altri caratteri: che anzi qualche volta sulle piante dell'anzidetto Limone di Gaza a frutto grosso, accade di vederne di quelli, dei quali si intende ora parlare, cosicchè pare che la piccola differenza nasca da uno stato diverso di vegetazione, e nutrizione.

La pianta sebbene cresca sufficientemente, non diviene però molto grossa come quelle di altri limoni da sugo. Ha i tronchi poco regolarmente ramificati; le sue foglie senza ale al loro corto picciuolo, sono ovate lanceolate oblunghe, piane, e qualche volta crespute, e sempre armate di spine forti e piuttosto lunghe alle loro ascelle. Non produce che pochi fiori bianchi internamente, e rossastri al di fuori i quali quasi tutti abboniscono.

I frutti che ne provengono sono bislunghi coll'apice allungato, e sono anche, non però costantemente, un poco strozzati alla parte superiore sotto l'attaccatura del gambo, cosicchè potrebbero quasi dirsi fusiformi. Sono di colore giallo zolfino pallido al principio della maturazione, ma lasciati lungamente sulla pianta a maturare soverchiamente, diventano di un colore più giallo che si accosta a quello dei cedri stramaturi. La loro scorza all'esterno è verrucosa irregolarmente ed inegualmente, ed ha gli acinetti dell' essenza affossati; ha una grossezza di cinque in sei linee, ed è bianca compatta, e duretta, dotata di un sapore non spiacevole a mangiarsi. Il suo odore è di limone misto a quello di cedrato.

La polpa centrale o la parte cellulosa che contiene il sugo gratamente acido, è piccola, perchè molto ristretta a cagione della soverchia grossezza della scorza. Tagliando trasversalmente uno di questi limoni, si vede che il di lui semidiametro eguaglia la grossezza della suddetta scorza presa in complesso, cosicchè prendendo tutto il diametro del frutto, mezzo è occupato dalla sostanza cellulosa del sugo, e mezzo dalla scorza. Questa sostanza cellulosa è di colore bianco verdastro, ed è divisa in otto o dieci logge, dentro le quali si trovano i semi piuttosto grossi in proporzione delle piccole logge che gli racchiudono.

(1) Hesperides. pag. 290. tab. 297.

(2) Cultura dei fiori pag. 689.

(3) Hist. naturelle des oranges ec. pag. 190. Limonier de Chalcedonie.

Tutta la lunghezza di questi limoni è di quattro pollici, ed il loro diametro di circa due pollici e mezzo.

Spesso sulla stessa pianta si trovano dei frutti assai più grossi e ovali, simili in tutto al vero limone di Gaza descritto dagli autori citati di sopra, nel modo stesso che come ho detto, fra le piante che producono questo medesimo limone, se ne trovano dei bislunghi come quelli che ora descrivo.

La coltivazione non diversifica da quella necessaria per il comune limone di giardino, ed è per questo che i lettori potranno a questo riguardo riportarsi a quanto ne ho detto nella di lui descrizione.

Siccome la pianta appartenente alla qui descritta sottovarietà, non cresce moltissimo, così è meglio tenerla in vasi piuttosto che in terra a spalliere, colla solita avvertenza che nell'inverno è necessaria come per gli altri agrumi una difesa, onde non soffrano dal rigore della stagione.

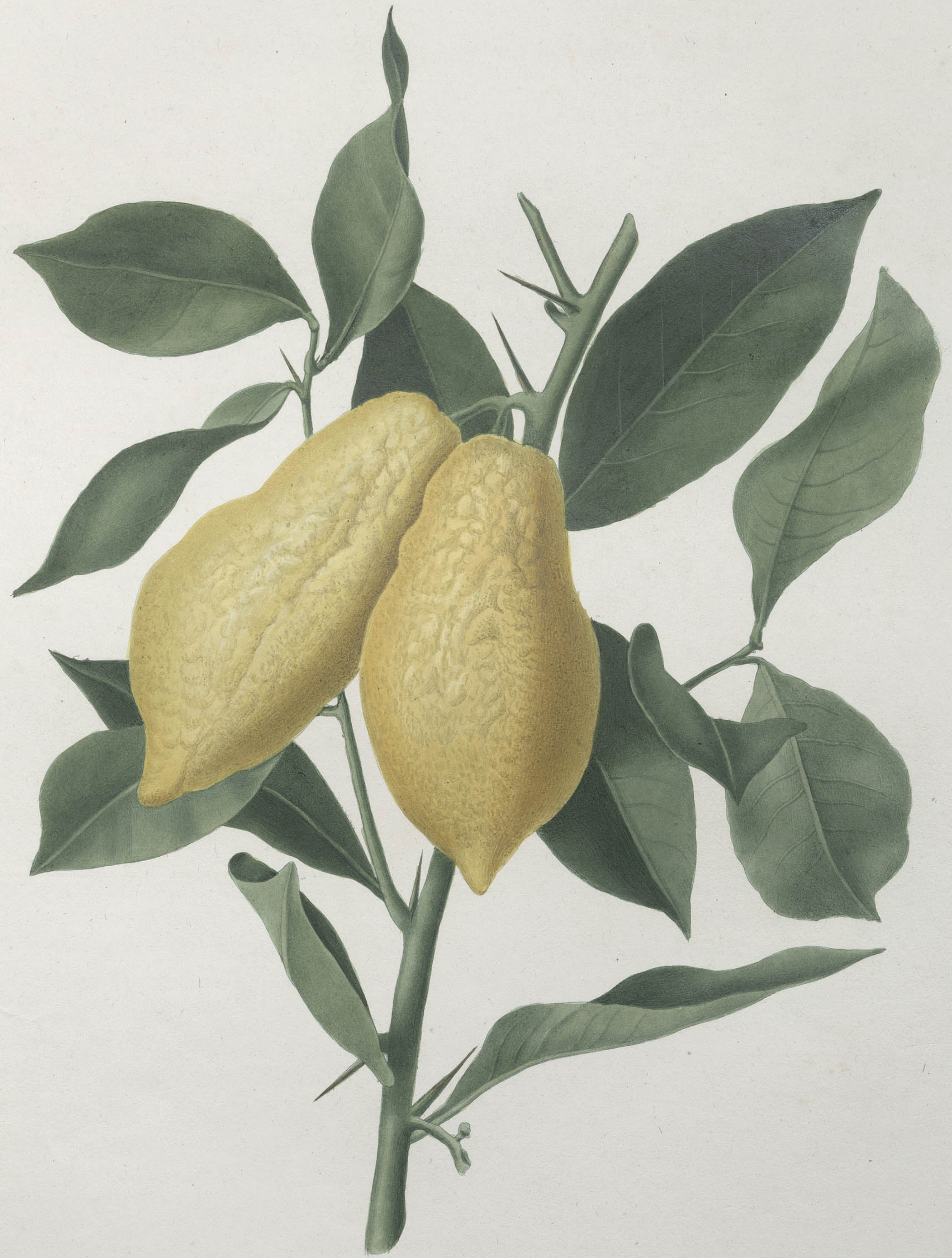
La grossezza della buccia, la poca polpa sugosa interna, la figura sua coll'apice grosso ed allungato, la scorza scabra ed irregolarmente verrucosa, non meno che l'odore partecipante di quello del cedrato, fanno avvicinare questo limone ai Cedri, ed è probabile che sia un ibridismo di queste due specie di agrumi.

Il nome di *Ponzino, Poncino,* o *Poncerio* dato a questa e ad altre varietà di limoni da molti scrittori, proviene da *Pomo cereo* per il colore e semitrasparenza cerea della scorza, secondo l'opinione di alcuni, oppure viene da *Pomo cedro* più probabilmente, per la somiglianza che hanno con la figura e odore dei Cedri (1).

Dicesi di Gaza e Calcedonico, perchè nativo di Gaza città della Palestina, e di Calcedone città dell'Ellesponto, probabilmente la moderna Scutari nella Bitinia, e non già come altri han sospettato dalla durezza del frutto, permanente anche a maturità inoltrata, pretendendo di paragonarla colla pietra Calcedonia (2).

Non merita sicuramente questo limone il posto fra quelle specie che si coltivano per averne il sugo da servire di condimento o di grata bevanda, poichè come abbiamo detto di sopra la parte sugosa interna è scarsissima. Per il contrario esso è stimato per mangiarsi così crudo, o per candirne la scorza che riesce di grato sapore, ed è per questa ragione che i confetturieri ed i credenzieri lo ricercano qualche volta, nel modo stesso che altre specie di limoni di buccia grossa e mangiabile.

(1) Ved. Clarici l. c.
(2) Ferrari Hesper. l. c.



CITRUS MEDICA *Limon Ponzinus chalcedonicus, oblong.*

Limone di Gaza lungo.

Giorgio Angiolini dis. *Giuseppe Pera inc.*

M. H. S.

RANUNCOLO DI GIARDINO

RANUNCULUS ASIATICUS FL. PLENO

Ranunculus Asiaticus radice tuberosa fasciculata, caule rotundo pilis adsperso, foliis inferioribus tripartitis incisis, superioribus magis incisis; floribus plenissimis eleganter coccineis, intus viridantibus. Nobis

Questi sono i Ranuncoli che anche *Rannucoli* e *Rannuncoli* si chiamano e *giganti*, e che si coltivano per la bellezza del loro colorito.

Sono originarj dell'Asia, di là trasportati a Costantinopoli sotto il regno di Maometto IV. e quindi sparsi per tutto il rimanente d'Europa.

Si moltiplicano per radici che diconsi nel commercio *radiche*, le quali sono formate dall'aggruppamento di tante radici tuberose affusate. Si scelgono le più belle e le più nutrite avvertendo che abbiano nel punto della loro riunione la gemma, che dicesi occhio o occhiolino, ben formata.

Si possono piantare in vasi o in terra. Volendo avere i fiori nell'inverno si debbono porre nei vasi circa alla metà di agosto, procurando ai primi freschi di ritirarli in buone situazioni a mezzogiorno e cuoprirli nelle notti fresche con stuoje. Volendo i fiori nel marzo si possono piantare immediatamente in terra aperta a buona esposizione, nel mese di ottobre. Prima però di mettere queste radiche sotterra, bisogna tenerle immerse nell'acqua, per una notte, affinchè rigonfino, e siano più sollecite a spuntare le foglie. La terra che amano queste piante è la comune piuttosto magra, sotto della quale si collocherà uno strato di concio bene spento senza mescolarlo alla terra medesima, ed ecco come si deve fare. Trattandosi di mettere le radiche in vasi, dopo fognato il vaso vi si metterà un poco di terra e poi del concio macerato, e quindi si empirà di terra magra, nella quale si pianteranno le radiche ad una distanza per tutti i versi l'una dall'altra non minore di sei pollici circa; si cercherà di adoprare vasi nei quali non entrino più di tre o quattro radiche.

Se si vogliono situare in terra aperta, scelto il luogo adattato, si scaverà uno strato di terra alla profondità di circa cinque pollici, vi si distenderà uno strato di concio alto due pollici circa, e sopra vi si rimetterà la terra, che come si è detto dovrà essere piuttosto magra: in mezzo a questa si collocheranno le radiche a file. Invece di fare uno scavo andante nella terra, si potranno fare dei solchi profondi, nel fondo dei quali si distenderà un poco di concio, e ripieno di terra il solco, vi si metteranno le radiche.

In qualunque modo, per altro, si procurerà che le radiche suddette non tocchino il concio quando si piantano, ma si cercherà che avanzandosi la vegetazione, le radicelle che spunteranno possano insinuarsi fra il concio stesso, da cui prendendo ottimo nutrimento, si otterranno delle piante vigorose e vegete.

Di più si deve avvertire di piantare le radiche colla gemma voltata in su, ed un poco inclinata verso il mezzogiorno.

Con questo mezzo di cultura si possono ridurre a specie bellissime e stradoppie, le radiche che si ottengono di seme, e che danno dei fiori piccoli e poco o punto doppj.

La sementa si fa col seme dei ranuncoli scempj o quasi scempj, il quale si sparge sul terreno preparato, parte subito che è maturo, e parte si serba per seminarlo nella futura primavera. Si lasciano in terra le piante nate per tre anni, nel qual tempo fioriscono. Si scelgono le specie che si vogliono conservare, e si piantano a parte alla stagione opportuna. L'altro anno successivo si lasciano riposare e poi nuovamente si piantano. Questa pratica di tenere le radiche in riposo per un anno, e poi piantarle l'altro che segue, si rende utile volendo migliorare, e conservare quelle, dalle quali si cerca avere dei bei fiori.

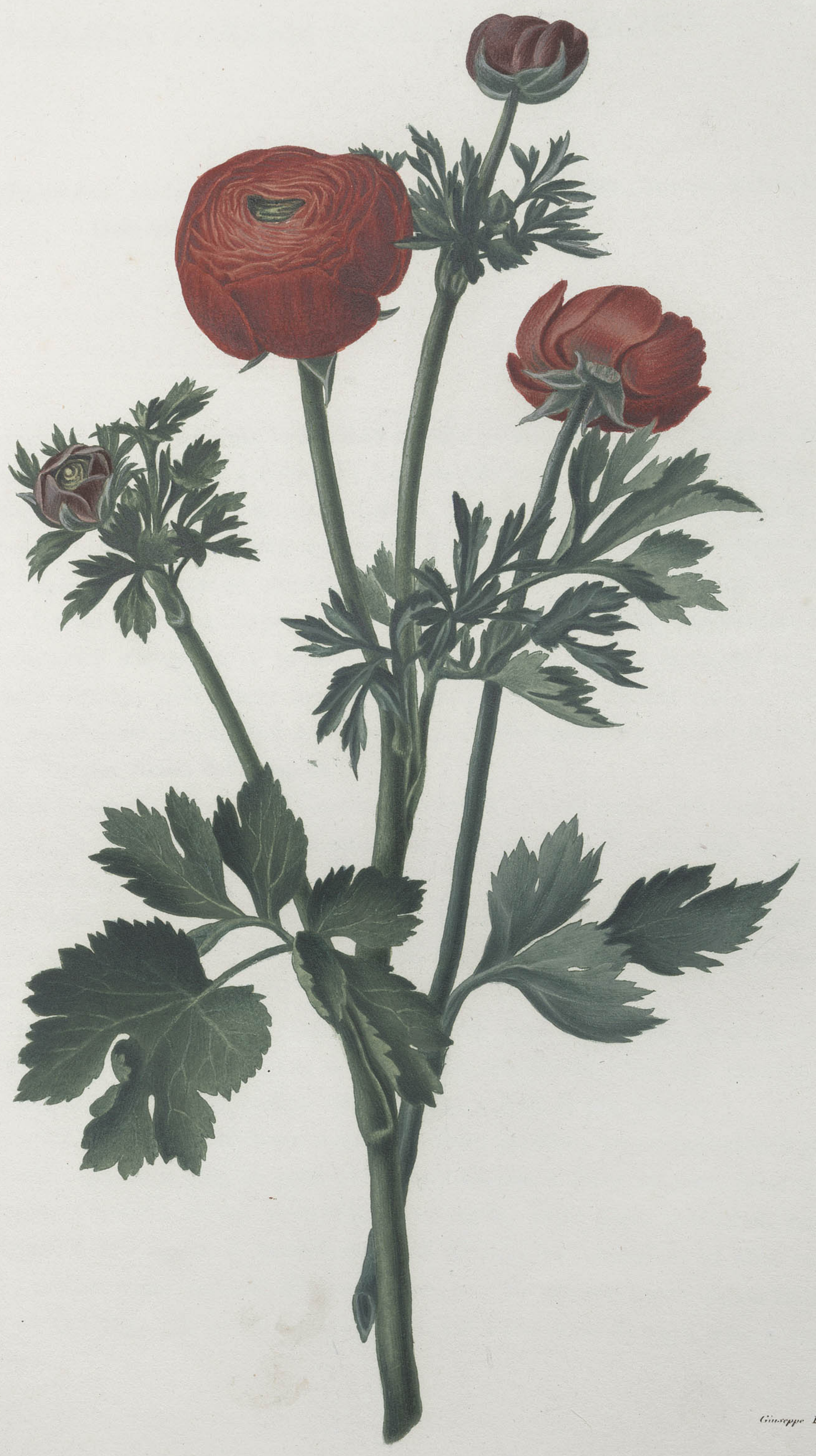
Le radiche dei Ranuncoli si levano dalla terra quando le foglie sono cominciate ad ingiallire e a seccare, il che succede presso di noi ai primi di Maggio.

Si deve procurare di levarle in tempo asciutto e che il terreno non sia bagnato; si debbono seccare all'ombra, ed avendoli scossa la terra aderente, si scelgono e si serbano in sacchetti di foglio per la piantata del secondo anno avvenire.

I fiori non hanno odore, sono però bellissimi e ricercatissimi per il bel colore chermisi vivace che è loro proprio. Quanto più sono doppj, tanto più sono ricercati.

Ve ne sono alcuni tutti rossi, altri hanno il centro verde, e se la loro vegetazione è stata vigorosa, i petali interni talmente si moltiplicano e crescono, che formano quasi un ciuffetto per lo più verde.

Una varietà ancora se ne conosce con i fiori gialli, e col centro verde, che hanno il nome di *grangialli*, mentre questi rossi dei quali si è fatto parola, sono detti *giganti*.



Giorgio Angiolini dis:

Giuseppe Pera inc:

RANUNCULUS ASIATICUS *flor. pleno rubro* | *Rannuncolo di giardino*

Pianta erbacea di radice perenne — Si moltiplica per radiche piantate in vasi alla metà d'Agosto e difesi dal freddo per averne i fiori nell'inverno; o in terra aperta ed in buona esposizione nell'Ottobre per averne i fiori nel Marzo, amano terra d'orto ben concimata — Un anno si lasciano in riposo, e l'altro anno si piantano tenendole prima per un giorno a rinvenire nell'acqua.

M. H. S.

PESCA NOVELLARA

AMYGDALUS PERSICA CORTICE LEVI FLAVO

Amygdalus persica fructu levi, medio, e viridi flavescente, carne dura, lutea, nucleo adhaerenti.
Duhamel nouv. Tom. VI. pag. 19 var. 47.

Sono le pesche ricoperte comunemente nella loro buccia da una peluvia più o meno lunga e folta, e quasi la maggior parte delle varietà che si coltivano, sono in tale stato. Ve ne sono al contrario altre varietà, che mancano nella loro buccia di questa peluvia e perciò sono perfettamente lisce, nè per pesche si potrebbero prendere al primo loro aspetto, se il portamento dell' albero, la figura delle foglie, la natura dei fiori, e la forma del nocciolo loro, non avesse i medesimi caratteri comuni a tutte le altre pesche. I frutti della noce comune *Iuglans regia,* per l' apparenza loro esterna, meno il colore, sono molto simili alle qualità di pesche delle quali parlo, ed è questa la ragione per cui queste frutta partecipando alquanto della esterna figura delle noci, sono dette *Pesche-noci*, e tale è appunto quella di cui ora facciamo parola. Essa è conosciuta più ordinariamente col nome di *Pesca novellara* fra noi, e di *Burgon jaun*e dai Francesi.

Fra queste varietà di buccia liscia, nel modo medesimo che fra le altre pesche più comuni, ve ne sono alcune nelle quali la polpa o sarcocarpo si stacca bene dal nocciolo, ed altre nelle quali il nocciolo è fortemente attaccato alla polpa.

La pesca novellara appartiene a queste seconde, poichè la polpa aderisce fortemente al nucleo. Essa è di figura rotonda non molto grossa, di carne duretta, tutta uniformemente gialla, ed attaccata tenacemente al nocciolo, che in proporzione della polpa è piuttosto voluminoso.

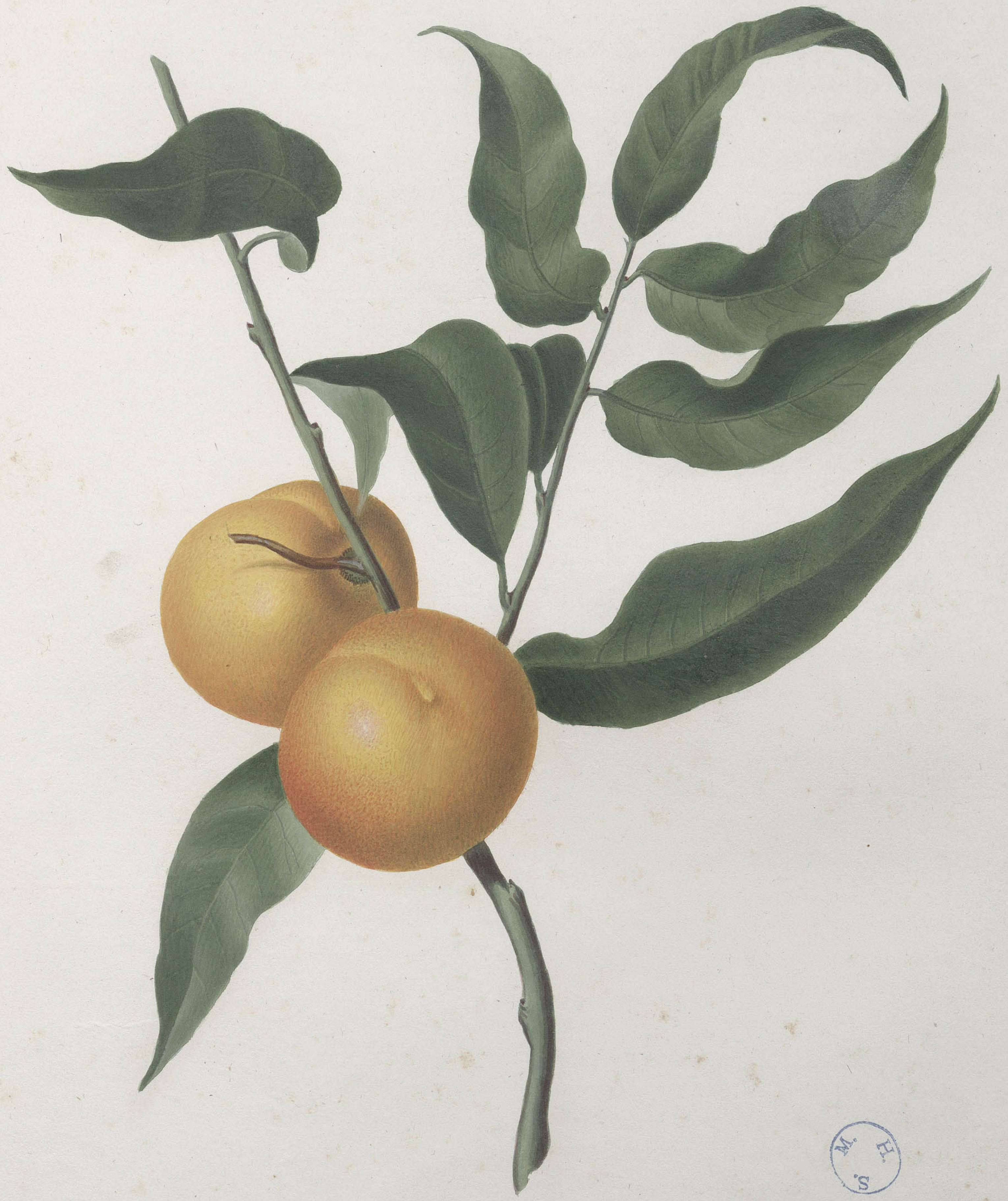
All' esterno è liscia perfettamente, e tutta gialla senza macchie rosse o violacee, le quali macchie sono per il contrario comuni alle altre varietà di peschenoci spiccacciole, cioè che staccano la polpa dal nocciolo, alcune delle quali sono perfino tutte violette, e sono le più volgari.

Il sapore delle presenti novellare è dolciastro misto di acidetto grazioso, ma oltrepassando il grado di maturità convenevole, prendono esse un gusto alcun poco sciapito e dolce acquoso. Sono esse mature nel mese di luglio, e possono meritar posto alle nostre tavole, come frutta particolari, tanto per il loro aspetto che per il loro sapore. Si potrebbero anche adoprare per confezioni ed altre confetture di vario genere, essendo molto analoghe alle pesche cotogne, ma siccome queste ultime hanno una maggior fragranza ed una polpa più sugosa e grossa, perciò per l' uso detto di sopra sono a tutte le altre qualità preferite.

La pianta che produce le presenti pesche novellare è in tutto analoga agli alberi delle altre varietà di pesche. La coltivazione pure è la medesima, medesimo il metodo di propagazione, medesimo il sistema di custodia e di innesto, medesima la qualità di terreno; onde su questo proposito potremo regolarci nel modo stesso che nella presente opera si dice per la pesca Poppa di Venere.

Merita soltanto che si faccia un' osservazione, quale è che questa varietà di pesco prospera meglio tenuta a spalliera che in altro modo, e che preferisce una buona esposizione di levante o di mezzogiorno e difesa dai venti settentrionali.

Non si possono conservare lungo tempo queste pesche, perchè essendo sugose marciscono facilmente, e volendo gustarne il buon sapore, conviene mangiarle nel punto preciso della loro maturità, e piuttosto non troppo fatte, perchè oltrepassato questo grado, diventano di un sapore sciapito come ho avvertito di sopra.



M. H. S.

AMYGDALUS PERSICA Cortice levi flavo

Pesca Novellara

Giorgio Angiolini dis. Giuseppe Pera incise

ARANCIA SCANNELLATA

CITRUS AURANTIUM STRIATUM

Citrus aurantium acri medulla, fructu rotundo, cortice scabro, costulis prominentibus obtusis longitudinaliter angulato. Nobis.

Fra le molte varietà dell' arancio forte o salvatico, vi è questa che si distingue per la curiosa struttura del frutto, il quale è di figura rotonda e del diametro di circa tre pollici. La sua scorza è di superficie irregolare, e guernita di molte costole o promiuenze longitudinali, che dividono l' arancia inegualmente, come in tanti spicchi, e che partendosi dall' attaccatura del gambo, si estendono fino all' apice opposto ove terminano.

Il colore e l' odore è perfettamente uguale a quello delle arance forti comuni, ma le vescichette che contengono l' essenza sono più grandi e più abbondanti di olio volatile.

La fioritura ha luogo in primavera quando gli altri aranci, e la maturazione perfetta dei frutti è nell' ottobre e novembre.

Si debbono però cogliere prima e quando hanno preso per metà il colore giallo: allora si possono serbare in stanze per adoprarli in ragione che dalla totale colorazione in aranciato si conosce che sono maturi.

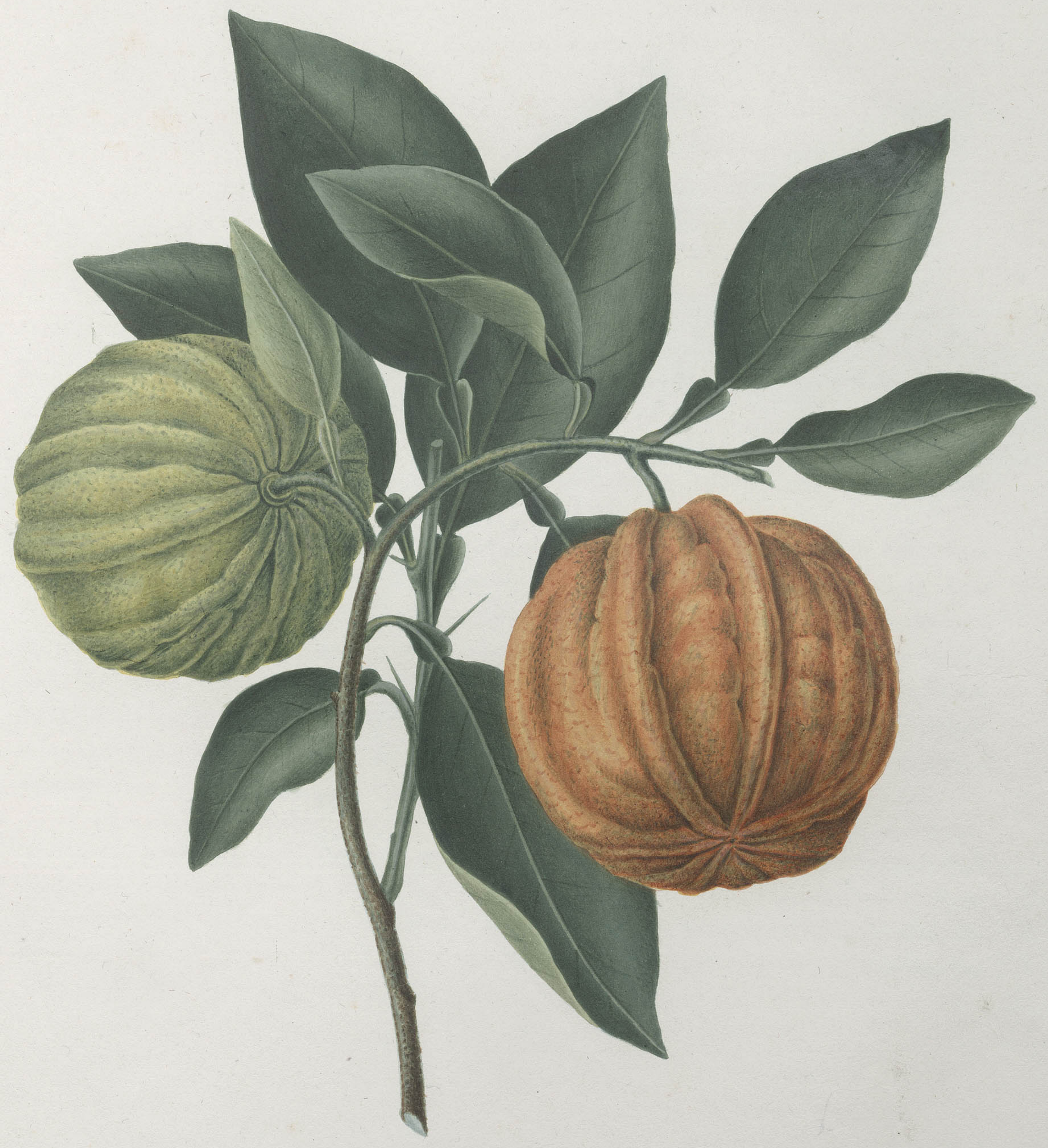
Aprendo trasversalmente una di queste arance, si osserva che la scorza è piuttosto sottile o almeno lo è più di quella delle arance forti comuni, e che le sue costole esterne non corrispondono alle interne divisioni della polpa. Si osserva ancora che nel centro ove si riuniscono le divisioni o gli spicchi della sostanza parenchimatosa, vi è un vuoto piuttosto spazioso, lasciato dagli spicchi stessi che non giungono perfettamente a serrarsi insieme col loro angolo interno.

Il sugo di queste arance è acido ed amaro, forse anche un poco più di quello delle comuni arance forti: il che però non impedisce che possano egualmente servire di condimento a certe specie di cibi. I semi vi si trovano in pochissima quantità.

Le piante che producono questa varietà d' arance crescono in albero come gli aranci forti, ed hanno il medesimo portamento e le foglie perfettamente eguali. Sopportano il freddo dei nostri inverni anche lasciate crescere all' aria libera, senza farli alcuna difesa, a menochè non siano piantate in luoghi troppo esposti ai venti Settentrionali o ai diacci. Il miglior metodo peraltro è a spalliera al muro, ove crescono molto in faccia a qualunque esposizione fuori che a tramontana. D' ordinario non si sogliono mettere che a levante o a ponente, riserbando l' esposizione di mezzogiorno agli aranci dolci o ad altre piante delicate e che curano il freddo.

La moltiplicazione degli individui di questa varietà si fa per innesto a occhio in primavera, o in estate, sopra aranci di tre anni provenienti da seme, ed allevati in vasi per questo oggetto. Il terzo o quarto anno questi nesti sono in caso di dare frutti egualmente grossi come gli alberi adulti, specialmente se sono custoditi in vasi, e concimati come i limoni. D' ordinario però non si suole alle piante adulte dare alcun concime, ed al più nei primi anni perchè acquistino forza più presto si governano con lupini.

Le arance scannellate oltre a servire di condimento come ho detto, si possono candire quando sono ancor piccole e verdi e del diametro non maggiore di un pollice e mezzo, il che si fa in estate. Prima si purgano dall' essenza amara ed acre che contengono nella buccia, mediante una leggiera ebullizione nell' acqua, e ripetute lavature in acqua fredda per varii giorni; dopo di che passandole nel siroppo bollente si fanno indolcire e quindi seccare. Questa operazione si ripete fino al punto che sia necessario per avere una bella incrostazione cristallina di zucchero sulla loro superficie, e che nell' interno pure vi sia penetrato lo zucchero a dovere. La buccia delle grosse e mature può egualmente candirsi, e semplicemente seccata senza altra preparazione si può adoperare per le diverse composizioni di farmacia e per il vermut, avendo reputazione di stomatica e corroborante, come quella delle arance forti comuni, dalle quali non vi è differenza che per le sopraindicate scanalature.



M. H. S.

P. Tofani disegnò

Gius: Pera inc:

CITRUS AURANTIUM Striatum

Arancia Scannellata

ROSA BORRACCINA

ROSA CENTIFOLIA β MUSCOSA

Rosa muscosa germinibus ovatis; calycibus, pedunculis, petiolis, ramulisque hispidis glanduloso viscosis; spinis ramorum sparsis rectis. Aiton Hortus Kewensis, edit. II. 1811. Tom. 3. pag. 264.

Rosa muscosa calycibus semipinnatis, germinibus ovatis, pedunculis foliorumque serraturis hispido viscidis, caule petiolisque aculeatis, foliolis ovatis serratis glabris. Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht, edit. II. pag. 368.

Fra le piante di rose coltivate nei nostri giardini, questa è una che merita la preferenza per la vaghezza dei suoi fiori.

Essi sono nel calice ricoperti dagli aculei e dalle glandole degenerate in tante escrescenze erbacee e ramificate, cosicchè sembrano come coperti da borraccina o musco, il che ha fatto prendere a questa varietà di Rosa il nome di *borraccina*, *borraccinata*, *e muscosa.*

Redouté (1) la chiama *Rosa muscosa multiplex*, e la riguarda come una varietà della *Rosa centifolia* o Rosa a bottoni, seguendo l'opinione di Linneo; nel nuovo Duhamel (2) è detta *Rosa centifolia muscosa magna.* Wildenow (3) per quanto la metta come specie, pure la riguarda come pianta ibrida, e forse appartenente alla *Rosa provincialis*, ed Andrew (4) considerandola come varietà di questa stessa Rosa, la chiama *Rosa muscosa provincialis.* Di più esso pretende che sia originaria dell'Inghilterra, e che di là siasi sparsa per tutti i giardini d'Europa; ma oltrechè Redouté mette in dubbio questa asserzione, perchè senza alcun fondamento, Roessig dice che essa trovasi sulle alpi (5).

Il rosajo borraccinato è una pianta perenne, ed ha il fusto che nel crescere diviene legnoso, quasi affatto spogliato di foglie, e poco ramificato; nella parte più legnosa è poco rivestito dagli aculei (impropriamente chiamati spine), i quali per il contrario sono più numerosi, diritti e di colore rossastro nei rami più giovani. In ragione che questi aculei si avvicinano ai calici dei fiori, degenerano, come sopra ho avvertito, in una specie di peli erbacei diramati, aspersi di glandulette rossastre, alcun poco viscosi, d'aspetto simile a certi muschi.

---

(1) *Les Roses.* Tom. I. pag. 41.

(2) Tom. VII. pag. 35. variet. 4.

(3) *Species plantarum* Tom. II. Par. II. pag. 1074. N. 22.

(4) *Roses, or a monograph of genus Rosa* ec.

(5) *Les Roses dessinées et enluminées d'après nature, trad. de l'Allemand par Lahitte.* N. 6.

Questa Rosa è una delle più tarde a sviluppare le foglie, le quali non si espandono che verso la metà di Marzo al più presto, e cadono al finir d'autunno. Hanno esse i piccioli senza spine, sono impari pinnate e formate da cinque o sette foglioline piuttosto grandi, ellittiche, dentate e di un bel color verde non lucido. Le stipule, i piccioli per la parte di sotto, ed il contorno delle foglioline fra le dentellature, sono guernite dei medesimi peli muscosi.

Le bocce o bottoni dei fiori, si vedono presto spuntare dopo messe le foglie, e la loro totale espansione o fioritura si effettua in tutto il mese di Maggio. I fiori della varietà della quale si parla, sono piuttosto grandi, molto pieni di petali, di un bel colore vivace, e odorosissimi, più spesso riuniti tre o quattro insieme.

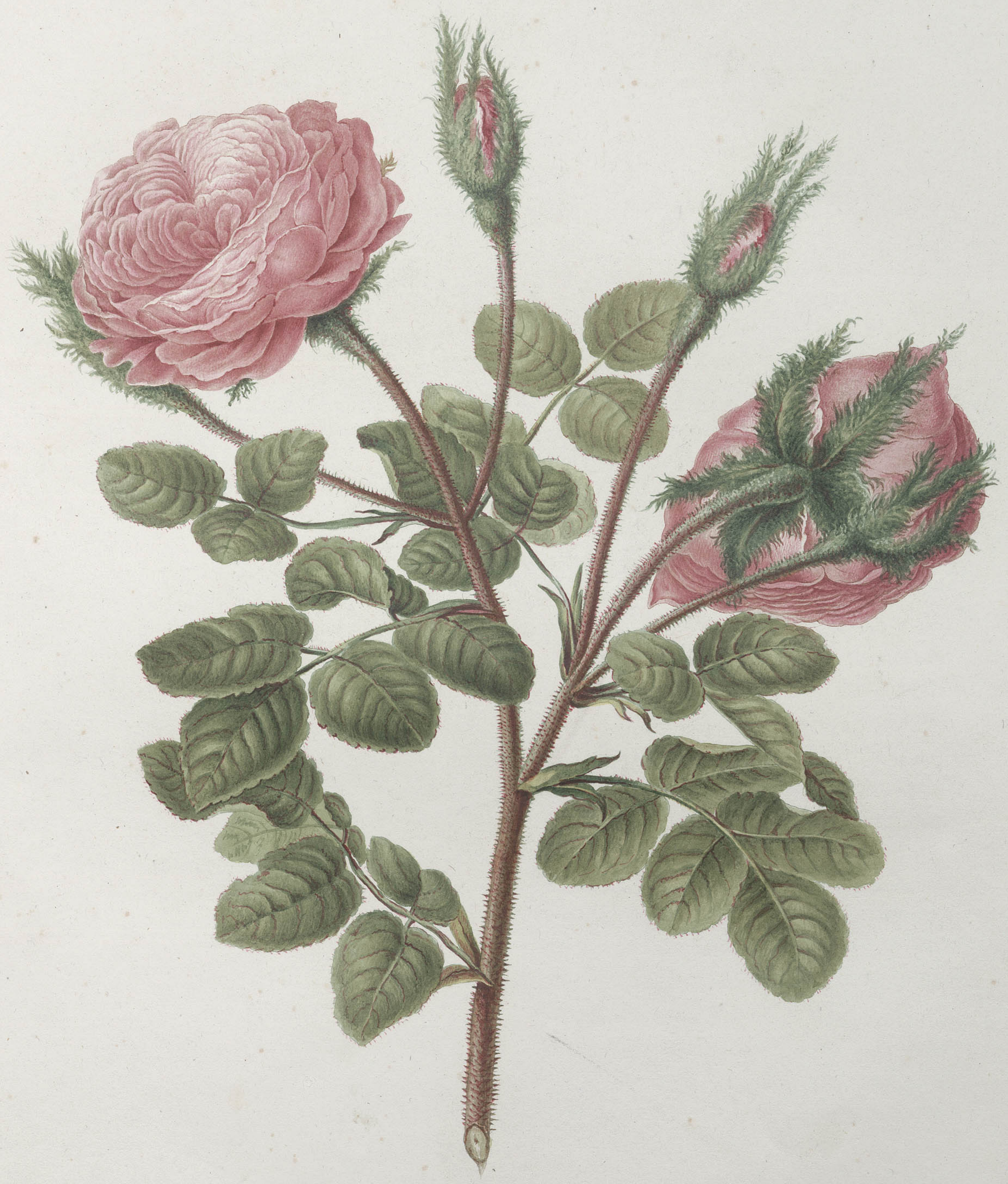
Si possono coltivare questi rosaj in vaso, ma meglio in terra libera. Amano una situazione non tanto esposta ai raggi solari e piuttosto al settentrione ed al levante. Il terreno che più loro conviene è il fresco fondo e di orto; nondimeno vegetano in tutte le qualità di terra, purchè non sia questa troppo argillosa e umida, nè troppo arenosa e secca. Non abbisognano di essere concimati: si potano nel Marzo, lasciandoli crescere fino a quattro o cinque piedi, che è per lo più la loro natural grandezza. Per propagarli si ha costume di annestarli sopra altre specie di rosaj qualunque siano, a occhio, nel mese di Settembre; ma siccome in questo modo non si può esser certi di un esito felice, si preferisce perciò di fare l'innesto a mazza nel mese di Marzo, il che è più sicuro nella riuscita. Si moltiplicano ancora per margotti e per polloni.

Questa Rosa era quasi perduta nei nostri giardini, ma da pochi anni si è molto propagata, ed è molto stimata per i suoi bellissimi fiori.

Vi sono diverse sottovarietà di Rose borraccinate, una delle quali coi fiori bianchi: questa però è poco tempo che è stata portata in Italia, ed ancora appena si conosce in pochi giardini di amatori di piante rare. Andrew dà una Rosa muscosa di fiore variegato o brizzolato, che non si conosce presso di noi. Andrew parimente e Redouté descrivono una Rosa muscosa di fiore scempio che presso di noi è egualmente sconosciuta: Redouté peraltro non crede che questa sia varietà della *Rosa centifolia*, come lo è la doppia. Finalmente nel nuovo Duhamel (6) si trova un' altra sottovarietà di fior doppio, ma più piccolo e di colore più cupo, distinta col nome di *Rosa centifolia muscosa minor*, che di rado si trova nei nostri giardini.

---

(6) Tom. VII. pag. 35. variet. 5.



ROSA CENTIFOLIA *muscosa*

Rosa Borraccina

Giovanni Geri dis: *Giuseppe Pera inc*

M. H. S.

ALEATICO DI FIRENZE

VITIS VINIFERA VARIETAS

Vitis vinifera, racemis laxis acino mediocri, globoso, nigro, pruinoso, succo dulci repleto, cortice crassiusculo et duriusculo. Nobis.

Non sembra essere stata introdotta in Toscana da tempo molto remoto la qualità di uva che noi conosciamo col nome di *Aleatico di Firenze*, giacchè non si trova rammentata fra le frutte della casa Medicea, minutamente descritte dal diligentissimo e celeberrimo Pietro Antonio Micheli, in un suo catalogo manoscritto di frutte coltivate in Toscana, intitolato „ *Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro l' anno sono poste alla mensa dell' A. R. il Serenissimo Granduca di Toscana* „.

Ciò nondimeno la coltivazione di questa varietà di vite è molto estesa e conosciuta presso di noi. Vi è stato un tempo nel quale ha avuto gran credito non solo per mangiarne l'uva come frutta, ma più particolarmente per farne quel vino che porta lo stesso nome di *Aleatico*, e per questo nelle colline dei contorni di Firenze, vi erano molte vigne di quest' uva.

In oggi che i vini semplici, leggieri e spiritosi hanno preso il vanto sopra i vini gravi coloriti e dolci, l'Aleatico perchè della qualità di questi ultimi, non è ora tanto in uso presso di noi come lo era una volta; e questa è la ragione per la quale è scemata notabilmente la coltivazione di questa varietà di vite ai giorni nostri.

Si può essa rilevare a spalliera, ma l'uso più generale e preferibile è a vigna, tenendo le piante col fusto assai basso e capace soltanto di gettare due o tre gemme o occhi, dai quali si sviluppano i tralci, che debbono portare foglie e frutto. Conviene formare queste vigne in luoghi di collina bene esposti, e difesi dai venti settentrionali, e di terreno calcareo, sassoso, e non umido. L' alberese che abbonda nei contorni di Firenze, ed il galestro, sono le qualità di suolo che più gli convengono.

Il metodo di propagazione è lo stesso di quello che si usa per altre specie di uve, cioè per *barbatelle* che si trapiantano nel Marzo, o per *maglioli* che si fanno nel Febbraio e si mettono sotterra dal Marzo a tutto Maggio.

Le piante provenienti dalle barbatelle sono capaci di dare il frutto lo stesso anno, ma sono sottoposte a finire più presto, e di più la coltivazione con questo mezzo è sempre più incerta e fallace. Per questa ragione si sogliono preferire i maglioli, che sebbene indugino più tempo a dar frutto, pure formano delle piante più vigorose più feraci e di più lunga durata.

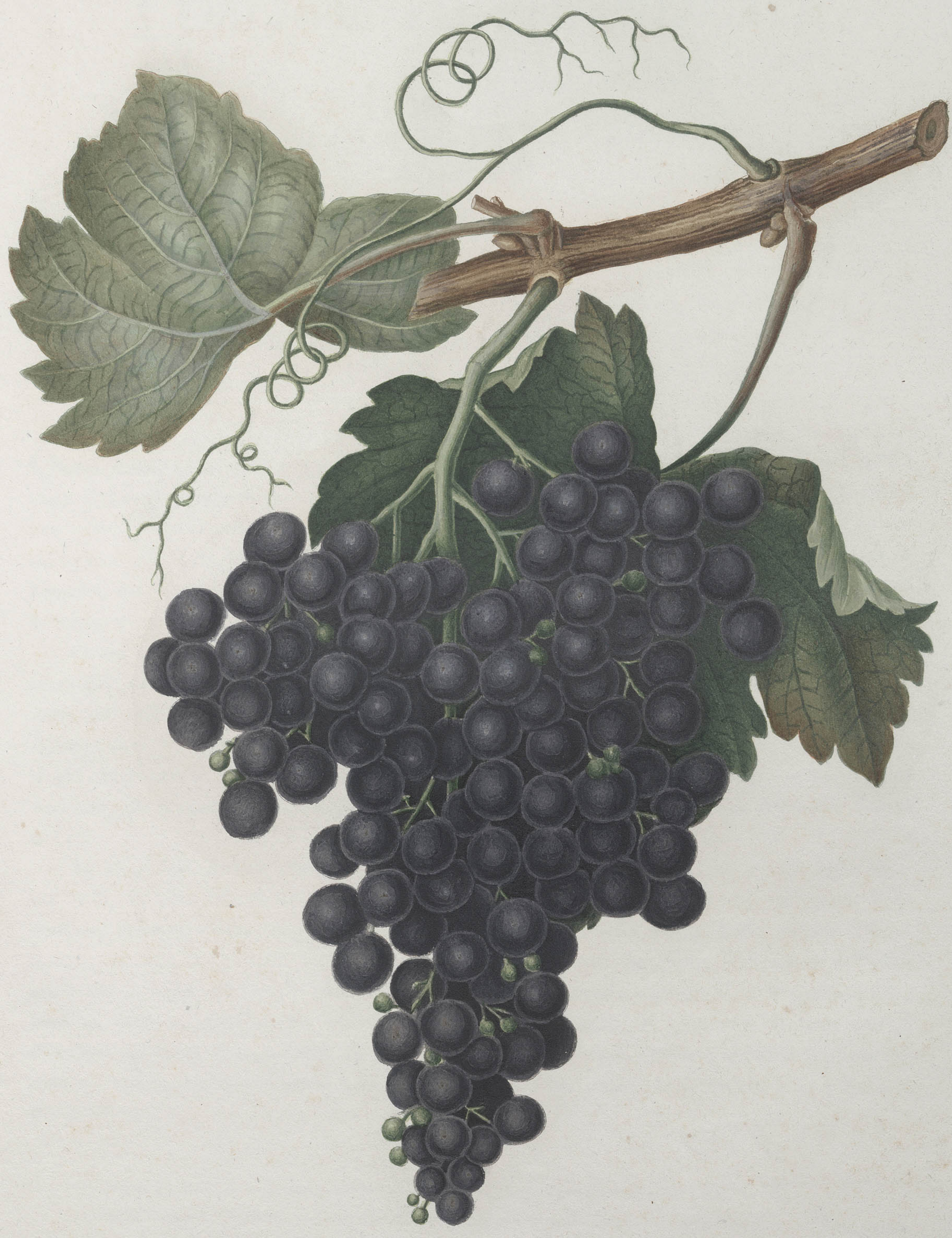
I precetti sul modo e tempo di piantare e di potare questi maglioli essendo comuni a tutte le qualità di viti, ed essendo descritti da tutti gli autori di cose agrarie, non staremo qui a ripeterli.

Il tempo nel quale l' Aleatico matura è lo stesso di quello delle altre uve, cioè nell' Ottobre più o meno avanzato secondo la stagione, e le località.

I grappoli sono di mediocre grandezza e piramidati. I granelli sono rotondi e neri; aspersi di una leggerissima patina biancastra opaca in forma di rugiada facile a togliersi; non sono molto avvicinati o ristretti fra loro; contengono un sugo dolce che lascia in bocca un sapore ed un odore piacevole; la loro buccia è piuttosto duretta e contiene molta parte colorante.

Quest' uva più che per uso di mangiare è riserbata a farne come si è detto il vino *Aleatico* o *Leatico*. A tale effetto si appassisce essa giustamente lasciandola esposta all' aria, sopra stuoje o cannicci per quindici, venti, o trenta giorni a seconda del suo maggiore o minor grado di maturazione e delle circostanze della stagione. Giunta al punto necessario si spicciola, si ammosta e con essa pure si ammostano altre qualità di uve, principalmente quella detta *Colore* che dà molto corpo e molta tinta al vino, il *Canajolo*, un poco di *Moscadello* e meglio di *Salàmanna*, tutte appassite e mescolate in proporzioni diverse a seconda del gusto di chi presiede a questa fabbricazione. Fatta sviluppare la fermentazione delle uve, in un tino proporzionato, per dodici o quindici giorni, o meglio finchè il vino sia fatto ed abbia perso il sapore di mosto, si procede alla svinatura. Il liquore che se ne ricava si mette in barili o in fiaschi secondo la quantità, da dove si travasa dopo circa venti giorni o un mese, per separarlo dal deposito che potrebbe aver fatto, e si conserva in fiaschi, nel collo dei quali si mette dell' olio. In tale stato l' Aleatico è da beversi, e ciò deve farsi subito e di seguito non potendosi serbare al di là di due anni al più.

Il vino aleatico è rosso nero molto colorito; il suo sapore è dolce e lascia in bocca un profumo di viole mammole o di rose. Per altro è molto grave allo stomaco, nè tutti possono facilmente digerirlo, risvegliando per di più in altri un senso d' oppressione alla testa.



VITIS VINIFERA *varietas*
Aleatico di Firenze

Giovanni Geri dis. *Giuseppe Pera inc.*

M. H. S.

LIMONE DI GIARDINO

CITRUS MEDICA, LIMON VULGARIS

Limon spinosus fructibus oblongis in eadem planta partim levibus, partim tuberculosis, utrinque vero in papillam desinentibus, a cortice bilineari constantibus, pulpa acida in decem spatia divisa. Micheli Rariorum plantarum historia MSS. N.° 1.

Questa varietà di limone è quella più generalmente coltivata in Toscana: essa è la più stimata dopo il Limone lustrato, perchè i frutti contengono molto sugo di sapore acido grato, ed hanno una scorza piuttosto sottile, pochissimo scabra o papillosa alla superficie, ed odorosissima per l' essenza abbondante contenuta nelle glandule della scorza medesima. Se ne fa un grandissimo uso per le limonate, per i sorbetti ed altre confetture, non meno che per condimento dei cibi, ragione per cui ha anche il nome di *Limone da premere* (1).

Questi Limoni variano spesso di grossezza ed anche di figura sulla medesima pianta, nondimeno essi sono generalmente di figura ovata allungata, del diametro di circa due pollici e mezzo sopra tre pollici di lunghezza, con papilla protuberante all' apice, ed altra spesso più ingrossata all' attaccatura del peduncolo o gambo. La scorza che non oltrepassa mai le due linee di grossezza al più, esternamente non è liscia, ma un poco ineguale, punteggiata, di un colore giallo canarino verdastro, che sempre più ingiallisce colla maturazione protratta, ed ha un odore fragrante, sfregata che sia.

La pianta che produce questa sorte di Limoni è arborea, perenne, vigorosa e colle foglie sempre verdi, un poco spinosa nei rami. Si coltiva in vasi (2) tenendo raccolti i rami col mezzo della potatura, in buona forma, oppure si tiene a spalliera presso i muri ove si lascia crescere liberamente, ossivvero a boschetti, tenendola allora bassa col mezzo del taglio. Nell' uno o nell' altro modo che si voglia coltivare, è necessario tenere le piante a buona esposizione, e le spalliere ed i boschetti debbono essere sempre piantati in faccia al mezzogiorno, in prossimità di muri che gli difendano dal vento di tramontana. In tempo d' inverno poi bisogna riporre in stanzoni le piante che sono nei vasi, e cuoprire con grosse stuoje di paglia, o con altri mezzi, le piante che sono a spalliera o a boschetto.

---

(1) Dicesi da premere o spremere perchè se ne estrae il sugo spremendolo colle mani.

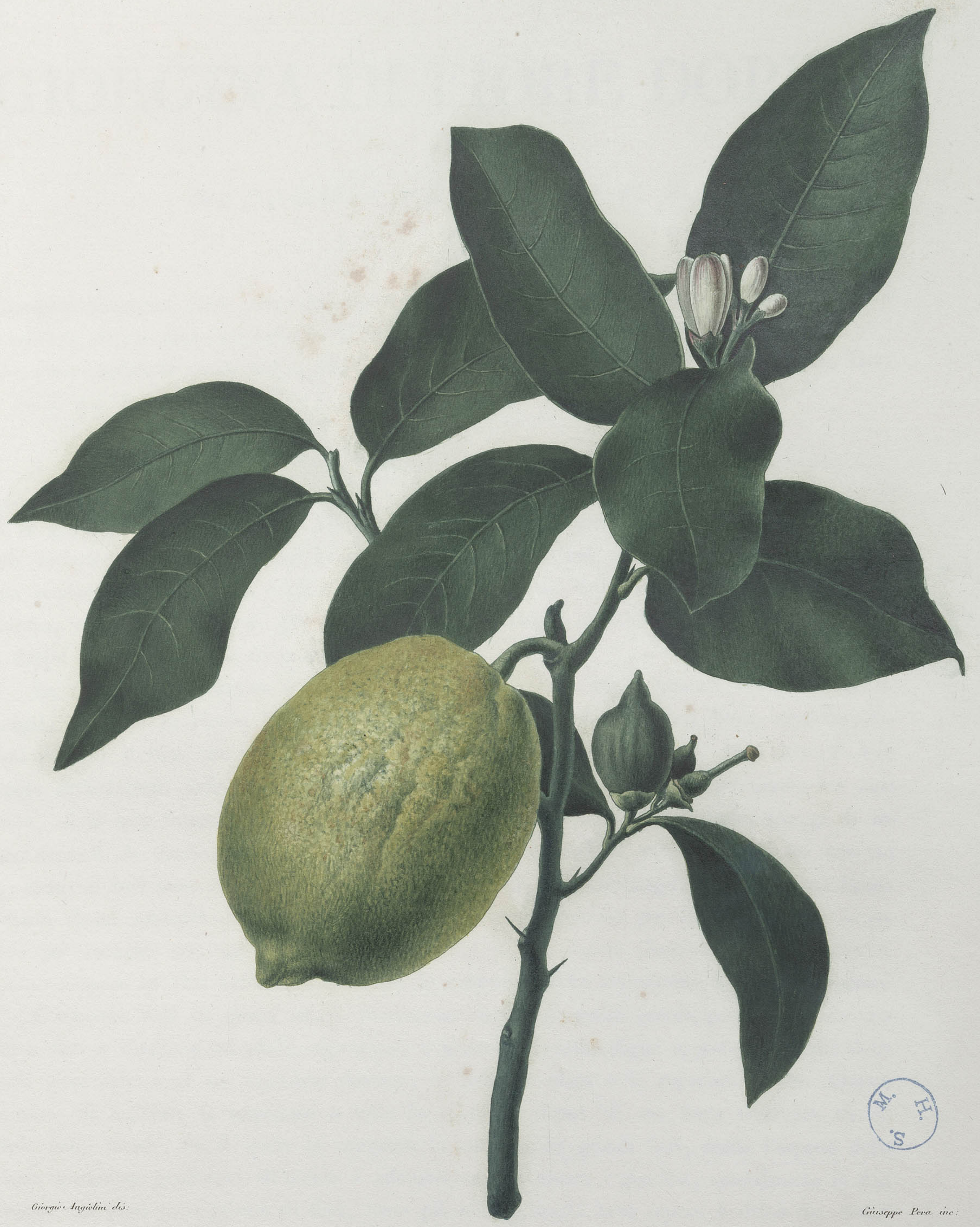
(2) Si ha l' uso di fabbricare in Toscana dei vasi da agrumi di una dimensione straordinaria. All' Impruneta particolarmente vicino a Firenze si fanno i più grandi: sono dell'altezza di due braccia ed un terzo (Metr. 1, 187.), e del diametro alla bocca di tre braccia e mezzo (Metr. 2,043). Sono detti del quaranta perchè per alzarne uno, vi bisognano quaranta persone allorchè ha dentro la pianta.

La terra che questa specie preferisce è la terra forte, ben preparata con concio ossia sterco di cavallo macerato, con terriccio vegetabile e con vinacce, il tutto ben marcito e macerato insieme per lo spazio di un anno e mezzo. Di quando in quando si sogliono ingrassare le piante, specialmente quando si mutano di vaso, con lupini cotti in forno o scottati nell'acqua bollente, e pecorino.

Si moltiplicano le piante col mezzo dei semi messi nel Marzo o Aprile, in vasi che si circondano di vallonea o di concio in fermentazione; oppure per innesto a mazza o ad occhio sopra altre piante di Limoni o Aranci salvatici.

Fiorisce quasi tutto l'anno, ma in special modo nel Marzo e nell'Agosto, e matura i frutti quasi l'anno dopo, cioè quelli della fioritura di Marzo sono in stato di maturazione nel successivo Settembre; quelli della fioritura di Agosto nel Maggio dell'anno susseguente. Da ciò ne nasce che la pianta è in certo modo sempre piena di fiori, di frutti acerbi e di frutti maturi, e perciò riesce di un bellissimo e costante ornamento in un giardino.

I Limoni da premere si possono conservare del tempo, involtandoli nei ritagli di carta o nella carta straccia, e serbandoli in luogo fresco asciutto ed allo scuro; nello stesso modo accomodati in casse di legno si possono spedire anche per lunghi viaggi.



M. H. S.

Giorgio Angiolini dis:

Giuseppe Pera inc:

CITRUS MEDICA, LIMON —— Limone di giardino

Pianta legnosa e quasi arborea perenne e di foglia sempre verde — Ama la terra forte ben concimata mista di terriccio vegetabile e vinacce ben macerate insieme — Si coltiva in vasi che in inverno si ripongono; a Spalliere, o a boschetti che in inverno si cuoprono — Fiorisce quasi tutto l'anno ma specialmente in Marzo ed in Agosto; e matura i frutti un anno dopo nel mese di Maggio e Settembre — I frutti sono odorosi e contengono molto Agro.

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo

GIORGINA DI FIORE DOPPIO

GEORGINA PURPUREA Fl. Pl.

Georgina purpurea rachi foliorum alata, foliolis ovatis acuminatis serratis, subtus nitidis glabris, calyce exteriore reflexo. Wildenow Spec. Plant. III. pag. 2124.

Georgina variabilis caule nudo, foliolis caulinis pinnatis. Wildenow Enumerat. Plant. Hort. Berol. pag. 899.

Fra gli ornamenti più belli di Flora, merita un posto distinto la Giorgina, per la numerosa variazione dei colori di cui brillano tante varietà di bei fiori doppii e stradoppii che essa produce. Essa è pianta originaria del Messico, ma da varj anni è tanto moltiplicata in Europa, che non vi è quasi giardino che non ne possegga qualche individuo a fiori scempii o doppii e di varie scale di colori.

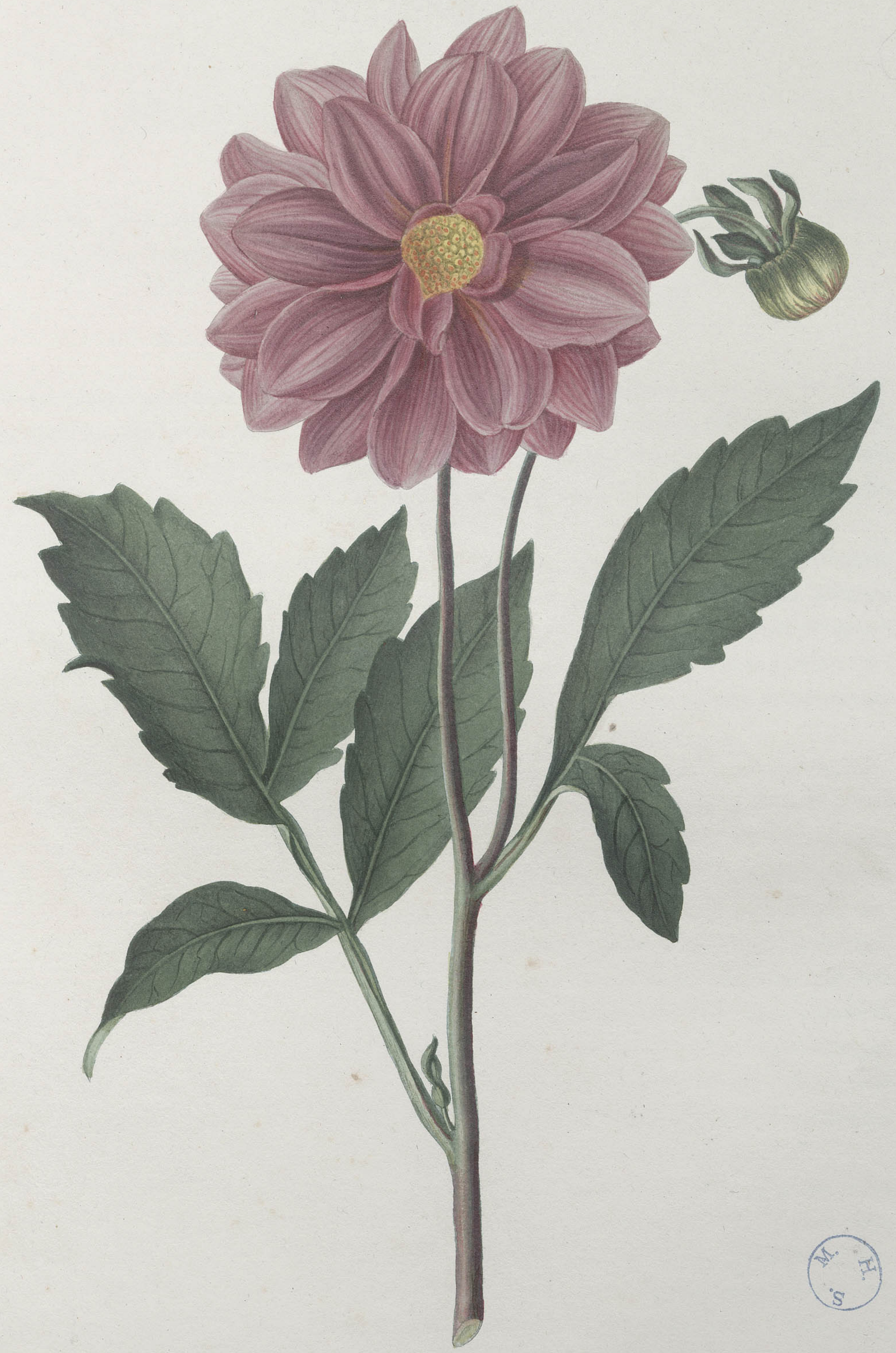
La radice della Giorgina è formata da una riunione di tre o quattro tuberi ovoidi allungati, terminati in alcune barbe sottili, i quali sono carnosi, e creduti buon alimento, ragion per cui si dice che al Messico sono mangiati cotti in vario modo. Per altro il loro sapore difficilmente definibile, e che ha qualcosa di aromatico non troppo grato, ma anzi acuto, ed il loro tessuto duretto ed un poco fibroso nella parte più corticale, non gli fa essere ricercati da alcuno. Io ho tentato di cuocerli condizionati in varie maniere, ma non mi è riuscito di farli esser graditi ad alcuno di quelli cui gli ho fatti assaggiare. Forse come hanno pensato alcuni agrononi essi potrebbero essere utili come alimento per il bestiame, ma le pecore per esempio non ne mangiano, e credo che il loro sapore piccante non possa riescire accetto neppure ad altri animali, i quali per lo contrario molto appetiscono le rape e le patate.

Comunque siasi da questi tuberi provengono degli steli molto grandi, ma erbacei che crescono fino a cinque o sei piedi, aggruppati, e guerniti di molte foglie opposte, le medie delle quali pinnatifide o di tre foglioline dentate, le inferiori alate e le superiori intere. Questo ammasso di fogliame fa acquistare a tutta la pianta la forma di un forte cespuglio di un verde bello lucido, fra il quale la comparsa in autunno dei grandi fiori, rende l'aspetto della pianta medesima gratissimo all'occhio e adattatissimo ad ornare i giardini, specialmente in una stagione un poco scarseggiante di fiori, tanto più che in luoghi bene esposti e difesi dai diacci la fioritura può continuare anche in inverno inoltrato. La qual cosa si può eziandio ottenere anche nel colmo di questa rigida stagione, se si allevano delle piante in tepidarj o in stanzoni da agrumi ben difesi e ben esposti al sole. È da osservarsi che le radici tuberose hanno delle differenze nella loro forma a seconda delle diverse varietà cui appartengono, cioè passano quasi dal rotondo al fusiforme per una gradazione ben distinta. Si staccano in primavera questi tubercoli dagli aggrupamenti che essi formano nella pianta madre, e divisi in tal maniera, ripiantandoli in terra si ottiene la moltiplicazione degli individui colla massima facilità: serve soltanto innaffiargli convenevolmente quando la terra è troppo secca. Se nell'inverno sono esposti in luoghi un poco freddi, dopo che l'erba si è appassita e staccata, o si estraggono dalla terra per conservargli in una stanza asciutta come si costuma per molte altre radici, ossivero lasciandoli al loro posto se ne cuopre il terreno che gli contiene con un poco di paglia o con foglie per preservargli dagli effetti del diaccio. Se l'esposizione è buona queste precauzioni sono inutili, e le radici si possono lasciare stare in terra, dove anzi acquistando più forza, sviluppano più steli ed anche assai più vigorosi, i quali in conseguenza all'opportuna stagione producono maggior quantità di fiori. Il terreno non merita particolare scelta, e purchè sia discretamente friabile ogni qualità anche mediocre riesce benissimo a questa coltivazione. Oltre il sistema di moltiplicare gl'individui col mezzo delle radici, che è il più sicuro e più sollecito ed anche l'unico per le varietà stradoppie, vi è l'altro per seme; ma questo oltre il non potersi praticare che per le varietà semidoppie o scempie, richiede che la pianta sia messa a fiorire in tepidario o in stufa, perchè ordinariamente i freddi dell'autunno e dell'inverno impediscono la maturazione dei semi ai fiori delle piante che stanno all'aria libera.

I fiori con la loro differenza di forma e di colori presentano un numero non piccolo di varietà tutte apprezzabili egualmente. Prescindendo da quelli scempii formati da un disco di fiorellini gialli posti nel centro, e da un raggio intorno a questo disco di otto linguette ovali pieghettate le quali variano esse pure per le tante gradiazioni di tinte che possono avere, i medesimi fiori variano ancora per essere semidoppj, doppj, e stradoppii, per l'aggruppamento maggiore o minore e per la figura or più rotonda or più lunga ed or più stretta dei flosculi centrali convertiti in falsi petali, i quali formano la pienezza del fiore, e per i colori tante volte nominati.

Ed in quanto a questa loro ultima proprietà serve il dire che ve ne sono non solo dei bianchi, dei gialli, degli aranciati, dei rosei, dei rossi, dei violetti, ma che ancora tutti questi colori offrono ciascuno delle degradazioni assai sensibili di tinta, dal chiaro al cupissimo, in modo tale che sotto tutti questi punti di vista le varietà dei fiori di questa Giorgina si possono considerare al di là di quaranta in circa.

Cavanilles dedicò questo genere di piante ad Andrea Dahl botanico Svedese chiamandolo *Dahlia*, e la presente specie *Dahlia purpurea*, che Decandolle disse *superflua*. Wildenow per evitare la confusione, esistendo già un'altro genere di piante sotto il nome medesimo, formò il genere *Georgina* in memoria del Professore Georgi di Pietroburgo, e chiamò questa specie *Georgina purpurea* nel suo *Spec. Plant.* e la disse *Georgina variabilis* nel suo *Hort. Berol.*



C. Tofani dis.

G. Pera incise

GEORGINA PURPUREA Flore pleno

Giorgina di fiore doppio

M. H. S.

SUSINA DELLA REGINA
CLAUDIA

PRUNUS DOMESTICA CLAUDIANA

Prunus Claudia fructu medio aestivo serotino, epicarpo pallide virente, maculaque rubea velato, sarcocarpo virescente delicatissimo succo sapidissimo. Gallesio Pomona Italiana.

La Susina che quasi generalmente è conosciuta col nome di *Susina Claudia* o *della Regina Claudia* è sicuramente la migliore fra le tante specie di Susine che si coltivano per la delizia delle mense. Questa è una varietà nota da moltissimo tempo in Italia, dove essendo abbondantemente coltivata, vi è per questo comunissima, e chiamata in vari luoghi anche coi nomi di *Susina Mammola* e *Susina verdacchia rotonda.*

L'albero che produce questa razza di frutta, è vigoroso e di una grandezza mezzana. Allevato isolato forma con i suoi rami un ciuffo regolare e ben vestito di fronda. Le sue foglie sono piuttosto grandi e di figura ovato-lanceolata. I fiori bianchi compariscono nel marzo, e sono un poco più grandi di quello che sogliano essere i fiori di altre qualità di susini conosciuti. Anche in questa specie i fiori sono molti, ma pochi abboniscono, e per lo più rimangono i frutti isolati, ma talvolta se ne trovano aggruppati a due o a tre insieme.

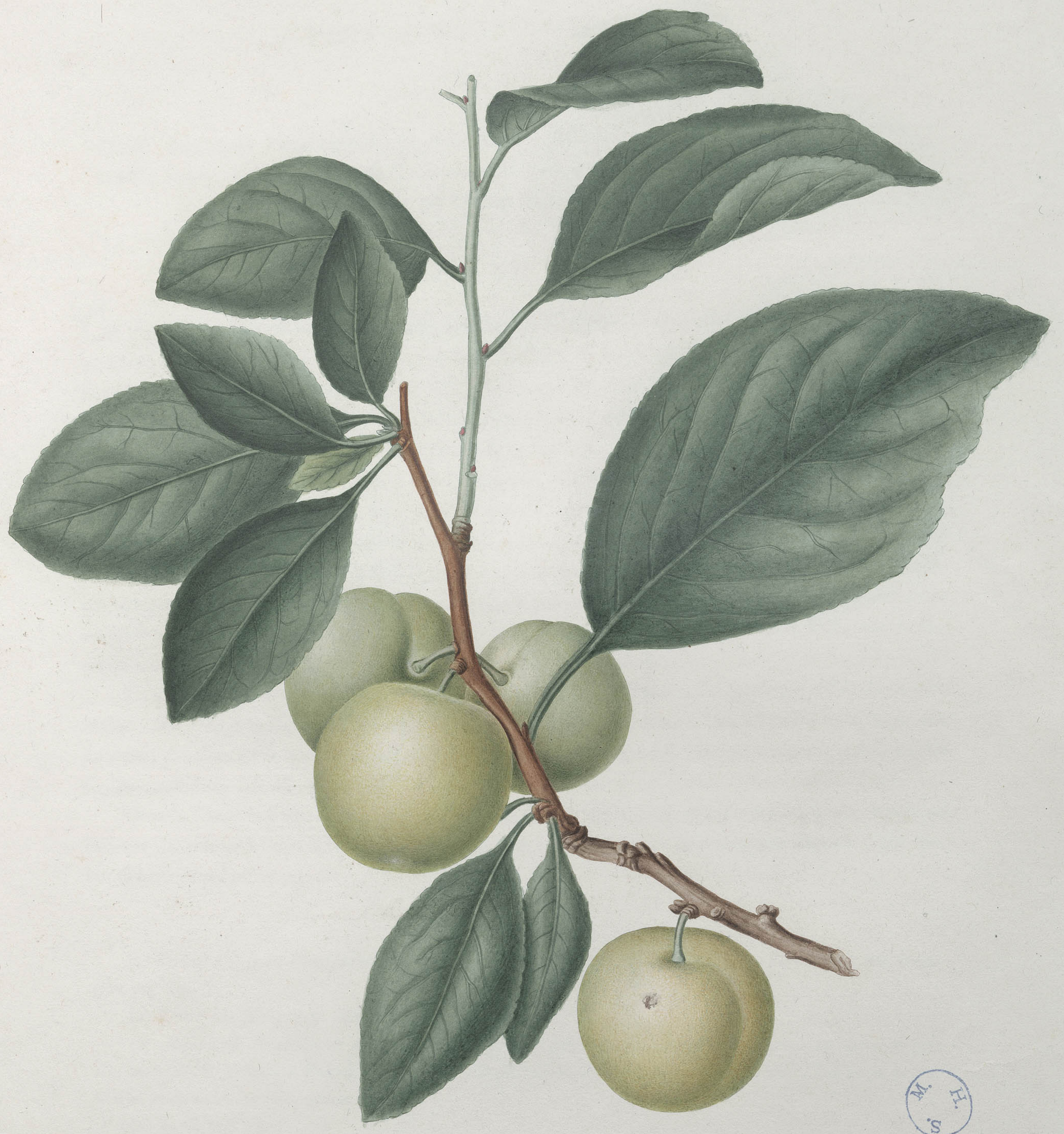
La susina claudia si distingue facilmente da tutte le altre susine, per la sua figura rotonda, mentre in generale queste frutta hanno una figura ovoide. Nella parte inferiore opposta al corto gambetto che la sostiene, e dove era attaccato il pistillo, si riscontra una leggiera umbilicatura dalla quale si parte una specie di sutura o solchetto che sale fino al gambo, dividendo leggiermente e longitudinalmente il frutto. Le Claudie oltre questa figura rotonda loro particolare hanno anche il colore della buccia, sottile e liscia, che è verde ed al più prende una leggiera pendenza al giallastro quando è in perfetta maturazione. Nel modo stesso che le altre susine, alla superficie sono velate da una polverina o rugiada biancastra che è un trasudamento di cera vegetabile. Quando queste susine non sono bene mature la loro polpa è duretta e tenace alcun poco sotto il dente, e di un sapore acidetto. Al punto della perfetta maturità, che accade nell' agosto, la polpa verdegiallastra è delicata, e ripiena di abbondante sugo dolce gratissimo, al quale queste frutta debbono il piacevole sapore che hanno, migliore di qualunque altra specie di susine.

Ordinariamente si sogliono tenere le piante di questa qualità a spalliere in prossimità dei muri voltate ad ogni esposizione, ma meglio riescono incontro al Levante ed al mezzogiorno. Vivono bene anche isolate come si costuma nelle coltivazioni, ed in tutti i casi amano una terra sostanziosa e piuttosto fresca. Questa qualità di terra loro conviene più di ogni altra, perchè non approfondando molto le radici ma piuttosto spargendole superficialmente, non possono per conseguenza trarre il loro nutrimento e l' umidità molto profondamente. Nei terreni però troppo grassi sogliono estendersi troppo in barbe, e gettare, da queste molti polloni che snervano la pianta madre dalla quale per conseguenza non si possono allora ottenere che pochi frutti. Nei terreni poi troppo magri o troppo secchi, le piante non sfogano in polloni ma danno frutti piccoli stentati e di buccia più dura. Io ho osservato che nelle annate nelle quali la pioggia è stata scarsa, e che il terreno per conseguenza si è mantenuto molto arido, i susini mancando o scarseggiando del necessario umido alle radici, hanno prodotto minor quantità di frutti e assai più piccoli. La vegetazione influisce moltissimo sulla grandezza delle Claudie, e qualche volta se ne vedono delle estremamente grosse, perchè gli alberi avevano una terra propizia; altrevolte, ed anzi quasi sempre fra noi sono di grandezza mezzana, e piuttosto piccola, il che proviene non tanto dall' essere nate in terreni magri, quanto ancora dall' averne la stessa pianta prodotte un grandissimo numero. Per questo motivo i giardinieri e coltivatori che hanno a cuore più la qualità che la quantità del prodotto, procurano di lasciare poche frutta sull' albero perchè abbiano più nutrimento e divengano più grosse e più sugose.

I susini claudi si moltiplicano per innesto a occhio o gemma, il che si fa in estate, sopra susini di due o tre anni nati di seme, ma si pretende che innestandoli sopra peschi o albicocchi parimente di seme, si migliori la qualità e se ne ottengano frutti più delicati e più grossi, non sfogandosi allora tanto nelle barbe, come si è detto che fanno essendo innestati sopra susini. Consigliano alcuni che quando si vogliono avere piante da tenere isolate o da farne grandi spalliere, si debba fare i nesti sopra piante nate dal seme, e che quando si vogliono per piccole e basse spalliere bisogna farli sopra piante provenienti dal ripullulamento delle radici.

Il sugo abbondante delle susine claudie non permette che si possano serbare molto tempo, e perciò si sogliono mangiare in progresso della loro maturazione alle tavole. Si possono anche confettare e candire, nel che riescono eccellentemente in mano di un perito confetturiere. In Francia sono egualmente comuni e vi sono conosciute col nome di Reine Claude, Dauphine, Abricot-vert, Verte bonne, Damas-vert.

Vi e una varietà violetta egualmente buona, una detta piccola che è inferiore, ed una a fiore semidoppio, poco conosciuta.



M. H. S.

P. Tofani disegnò

Gius. Pera incise

PRUNUS DOMESTICA *Claudiana*

Susina della Regina Claudia

ARANCIO TURCO

CITRUS AURANTIUM VIRGATUM

Citrus Aurantium foliis angustis ex flavo albo et subluteo variegatis; fructu subrotundo, sessili, luteo, costis virescentibus, cortice trilineari amaro, succo acido. Johann. Targioni-Tozzetti Appendix ad Catalog. Horti Florentini pag. 118.

Col nome di *arancio turco* conoscesi in Firenze fino da molto tempo questa varietà ibrida di arancia forte, la quale sembra appartenere all' arancio di frutto variabile di Risso (1), ed all' arancio listato di Gallesio (2) o variegato vergato, e striato di altri (3). Non bisogna confonderlo coll' arancio turco di Risso e Poiteau (4), di Gallesio (5) e di altri, (6) che ha le foglie molto più strette simili a quelle del salcio, e non è variegato. La breve descrizione datane dal mio avo dott. Giovanni Targioni-Tozzetti e che ho riportata di sopra, coincide perfettamente con questa varietà disegnata nell' annessa tavola, e che coltivasi da lungo tempo nell' I. e R. Giardino di Boboli, e nel giardino botanico agrario detto dei Semplici in Firenze.

Le foglie sono infatti più anguste di quelle dei comuni aranci forti, o salvatici, ed hanno varie macchie irregolari bianco-giallastre, e gialle. Il frutto è quasi rotondo e del diametro di circa due pollici e mezzo, alcun poco infossato dalla parte del picciuolo, e un poco rientrato all' apice, per cui posandolo sopra un piano vi rimane fermo ed eretto. Il Micheli per questo motivo chiamò *sessili* tutti i frutti che hanno questa conformazione e per la quale quasi rimangono sedenti, posandoli.

La superficie della scorza è rigata longitudinalmente ed irregolarmente dal picciuolo all' apice, a strie di due colori, che formano in apparenza tante strisce di due diverse scorze. Una di queste è più liscia, più infossata, di colore giallo verdastro, e con le papille minute; l' altra è più rilevata, alquanto scabra e colle papille o cellulette dell' olio essenziale incavate e di colore verde.

Quando l' arancia è alla sua perfetta maturità il colore di queste due scorze cambia; la più sottile ed infossata dal colore giallo-verdastro passa ad un giallo di limone carico, e la scorza più rilevata e più scabra diventa di colore aranciato.

---

(1) *Oranger à fruit changeant, Citrus aurantium mutabile.* Risso et Poiteau Hist. natur. des Orangers pag. 67.

(2) Traité du citrus. pag. 166. N.° 40

(3) *Aurantium virgatum et striatum*, Ferrar. Hesper. pag. 397. Tab. 399. 401. *Aurantium striis argenteis variegatum*, Volkamer Hesper. T. 2. p. 193. 198. *Aurantium virgatum*, Tournefort instit. Rei herb. p. 620 Clarici istor. e cultura delle piante pag. 738.

(4) L. C. pag. 69.

(5) L. C. pag. 130. N.° 19.

(6) Miller gard. dict. — Desfont. tabl. de l' école de botan. p. 138.

Tagliando trasversalmente uno di questi frutti, si osserva una buccia grossa quasi tre linee che si stacca facilmente dalla polpa, la quale si trova divisa in otto o nove caselle, che non arrivano fino al centro, ma vi lasciano uno spazio voto e spongioso.

Il sugo dell' arancio turco è acido insipido ed in pochissima quantità. I semi perlopiù sono vani. La scorza ha per tutto lo stesso odore, cioè aromatico grave, delle arance forti o salvatiche comuni, ed un sapore acre amaro aromatico consimile, e per conseguenza può avere gli stessi usi nell' arte del farmacista, del profumiere e del confetturiere, che hanno le scorze delle arance forti.

Questa varietà d' arancio essendo assai prossima all' arancio forte o *Bigaradier* dei francesi, non abbisogna di gran custodia nell' inverno, poichè nel nostro clima di Toscana, questi aranci passano i rigori del freddo senza che sia fatta loro molte volte alcuna difesa, e soltanto basta che siano in una esposizione riparata dai venti settentrionali, e battuta dal sole.

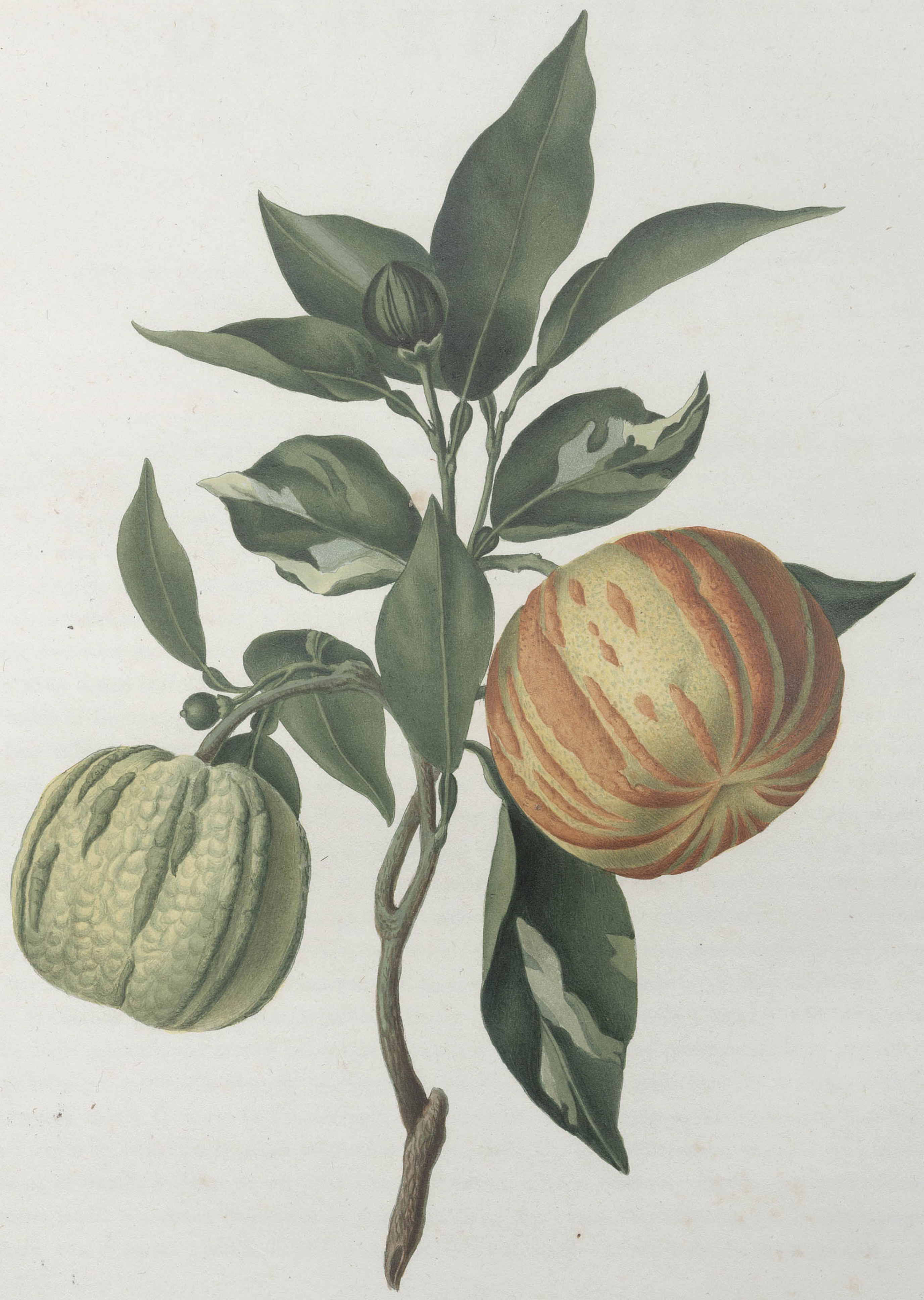
L' arancio turco si può allevare in vasi, ed allora fa maggior quantità di frutti, ma ordinariamente crescendo assai a guisa di albero, si suol costumare di piantarlo vicino ad una muraglia bene esposta, e lasciarlo ivi crescere in forma di albero a spalliera.

Il terreno non abbisogna di gran preparazione, e basta che sia ingrassato coi soliti mezzi che si praticano per il limone di giardino e per altri agrumi.

La moltiplicazione deve farsi per mezzo di innesti a corona, oppure all' inglese nel luglio, e conviene scegliere i rami che portano i frutti più variegati, giacchè anche in questa varietà succede lo stesso che nella bizzarria, cioè che nella stessa pianta si osservano infinite variazioni nei frutti.

L' arancio turco fiorisce nel maggio e matura i frutti nell' inverno come sogliono fare le altre specie di arancie.

Rimontando all' origine di questo agrume potremo considerarlo prodotto come la bizzarria, cioè che sia stato effettuato questo ibridismo dalla fecondazione per mezzo dei pulviscoli di diverse varietà. Il sig. Gallesio è infatti di opinione che l' arancio turco sia un ibridismo di arancia e di limone.



Citrus aurantium. virgatum.

Arancio turco

Giorgio Angiolini dis. *Gius. Pera inc.*

M. H. S.

ORTENSIA

HORTENSIA SPECIOSA

Hortensia speciosa foliis late ovatis, serratis acuminatis, floribus cymosis.
Persoon Synops. plant. Tom. I. pag. 505. gen. 1123.

Fra le piante le quali si apprezzano e si desiderano dagli amatori di giardinaggio, per il loro vago e piacevole aspetto, merita sicuramente il primo posto l'Ortensia. (1)

Più comunemente produce essa i fiori di colore roseo suo proprio (2), alcun poco differente dal color di rosa, ma ve ne è una varietà che gli fa celesti, che però non è molto comune, e sembra essere prodotta da qualche particolare combinazione nel terreno ove vegeta, di materie atte a farli subire un tal cambiamento di colore, il quale bensì presto ritorna al roseo suo naturale, consumate che siano quelle medesime materie che si credono produttrici del colore celeste.

Molti hanno creduto che alla terra fossero artificiosamente mescolate delle ocre ferruginose (3), degli ossidi di ferro, oppure della limatura di questo metallo, con concimi animali. Altri crederono che vi fosse unito il muriato di calce, ed altri finalmente considerando il colore rosso dei fiori, come l'effetto di un' esuberanza di acidi, e viceversa il colore turchino come l'effetto di un eccesso di alcali nella nutrizione delle piante, per questo crederono che la variazione del color rosso in celeste dipendesse da una quantità di materie alcaline sparse nella terra, onde proposero principalmente la potassa. Tuttociò peraltro è affatto incapace di produrre veruna alterazione nel colore, come ne ho certa prova per le mie esperienze, e tuttora resta ignoto il modo con cui da alcuni giardinieri è procurata questa variazione precaria di colore: essa sembra essere stata sicuramente operata da qualche specie particolare di terriccio in cui casualmente furono coltivate alcune piante, che divennero col fiore turchino.

L'Ortensia è pianta fruticosa e perenne, nativa del Giappone (4), della China, e delle altre parti delle Indie orientali, ove trovasi nei luoghi freschi e prossimi alle acque correnti. Di là fu portata in Inghilterra per quello che si crede nel 1790 dal Sig. Slater, presso il quale fiorì per la prima volta in Europa, e quindi fu sparsa in Francia negli anni successivi per le premure del Giardiniere Audebert. In Firenze fu introdotta la prima volta verso il 1800 dalla Sig. Marchesa Luisa Feroni, la quale amantissima di piante, e molto versata nella loro cognizione e cultura, teneva un superbo giardino, ove con sommo studio e premura raccoglieva le piante più belle e più rare. Poco comune per un certo tempo, perchè non si sapeva adattarli il terreno conveniente, è divenuta l'Ortensia da che se ne conosce facile la cultura, oltremodo estesa. I Chinesi ed i Giapponesi la coltivano e l'apprezzano per la sua bellezza, e spesso trovasi effigiata nelle loro pitture.

---

(1) Tale fu il motivo per cui fu chiamata *Hortensia speciosa* da Persoon e da altri botanici.

(2) Desfontaines per questo la disse *Hortensia rosea*.

(3) Le bon Jardinier, Almanach 1817. pag. 730.

(4) Perciò fu detta *Hortensia Japonica* da Linneo.

Si coltiva questa pianta facilmente in terreno vegetabile sciolto, come per esempio nella terra di scopiccio, o meglio nel terriccio di Castagno, mescolato a pochissima quantità di terra argilloso-calcarea, giacchè vuole che la terra resti fresca ed umidetta, ma non troppo inzuppata di acqua, nel qual caso le foglie ingialliscono e la pianta stentando deperisce. Il distintivo di una buona vegetazione è di avere essa le foglie grandi e di un bel colore verde pieno. Viene essa bene all'aria scoperta, nè teme i geli dell' inverno, menochè straordinarissimi; nel qual caso serve cuoprirla con un poco di paglia. Ama i luoghi freschi ed ombrosi, e produce un bell'effetto colla sua fioritura rosea o celeste in mezzo alle verdi cupe e larghe sue foglie, onde per questo adorna elegantemente i boschetti di piacere, ed i luoghi adombrati dei giardini. Le foglie larghe ovate seghettate ed un poco appuntate, ai primi freddi autunnali ingialliscono e cadono, e nella primavera dalle nuove gemme riscoppiano con nuovi rami e fiori.

Questi fiori senza odore ed aggruppati in un grosso globo, sono disposti come dicono i botanici in *cyma*, e sono all'estremità dei rami: hanno una certa somiglianza con quelli dell' opulo o pallone di maggio (Viburnum Opulus) che però sono bianchi, onde per questo motivo fu detta *Hortensia Opuloides* da Lamark. Compariscono essi fiori nel finir di maggio, piccoli, e bianco verdastri. Si coloriscono poi nel giugno in roseo o in celeste, e durano moltissimo tempo: nel finir d'agosto diventano verdastri e purpurei, quindi marciscono (1). Le quattro foglie che gli formano non sono i petali, ma le foglie del calice colorate, onde sono falsi fiori a tutto rigore ed i veri petali sono piccoli e di poca apparenza.

Per moltiplicare l'Ortensia si può ciò fare facilmente dividendo il ceppo delle sue radici, oppure anche meglio mettendo sotto il terriccio di castagno nel gennaio, le mazze o rami staccati dalla pianta e con alcuni occhi; presto questi mettono barbe e producono piante, le quali spesso nella successiva primavera fioriscono, ma è bene allora per il primo anno levar questi fiori e lasciar prender forza alla pianta. I fiori essendo perlopiù sterili non abboniscono frutto, e perciò non vi è altro mezzo per la propagazione che il surriferito, il quale ottimamente riesce.

Bisogna annaffiare le piante quasi ogni giorno, perchè avendo molte foglie e traspirando assai, si conosce che hanno bisogno di essere rinfrescate dal loro facile appassimento. Giova talvolta annaffiarle a pioggia, per rilavare le foglie dalla polvere, e meglio rinfrescarle.

Essendo indifferente coltivare l'Ortensia in vasi, o in terra all'aria libera, si può essa tenere nell' uno o nell' altro modo, come più aggrada. Nel caso di tenerla in terra bisogna fare una buca proporzionata alla grandezza della pianta, fognarla nel fondo per dare scolo all'acqua, ed empirla di terriccio di castagno mescolato con qualche poco di terra giglia o argillosa. Ogni due anni bisogna mutare la terra alle piante, perchè essendo esse capaci di sfruttare molto per la loro copiosa vegetazione, si rende necessario rinnovare loro il nutrimento.

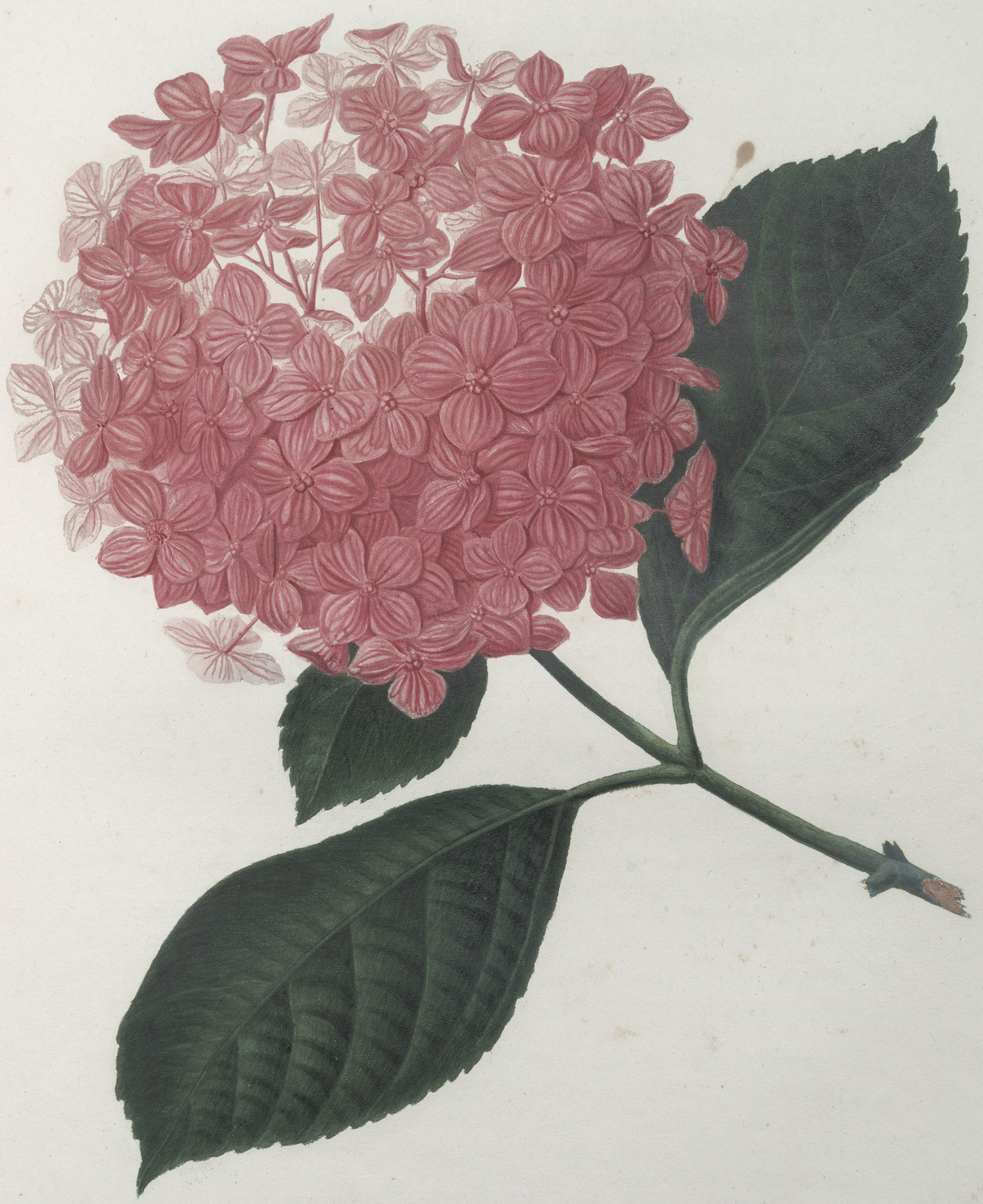
Commerson in onore del suo amico Lepaut chiamò questa pianta *Lepautia Hortensis*, e quindi cambiò *Hortensis* in *Hortensia* nome della moglie del detto Lepaut famosissimo orologiaro (2). Il nome di Ortensia è in oggi divenuto comune per i botanici e per i giardinieri (3).

---

(1) Questa variabilità di colore gli fece acquistare il nome di *Hortensia mutabilis* datoli da Schewgman di *Primula mutabilis* datali da Loureiro.

(2) Ved. Le bon Jardin. Almanach, 1817. pag. 729.

(3) Alcuni botanici la messero al genere Hydrangea, e perciò fu detta *Hydrangea Hortensia* da Smith, ed *Hydrangea Hortensis* da Wildenow.



HORTENSIA SPECIOSA *fl: roseus*

Ortensia di fiore roseo

Francesco Mariti dis: Ber. Rosaspina incise

M. H. S.

PESCA POPPA DI VENERE

AMYGDALUS PERSICA

Amygdalus persica floribus parvis; fructu magno quasi globoso in papillam acuminatam desinente, epidermide villosa viridiuscula, partim purpurascente; pulpa alba, gratissima, succosa subacida nucleo non adhaerente. Nobis.

Questa Pesca che ha meritato il primato non solo fra le Pesche spiccacciole, ma ancora fra tutte le frutte di estate, non si trova identica in tutti i luoghi ove è sotto tal nome coltivata e conosciuta.

Secondo le situazioni ed i terreni, s' hanno dai medesimi innesti, delle differenze tanto grandi nella figura e grossezza di questa frutta, da non riconoscere più la primitiva loro qualità.

Da ciò ha avuto origine la diversità delle figure e delle descrizioni che si trovano nei diversi pomologi, non meno che le vaghe opinioni dei giardinieri ed agricoltori sulla vera qualità di questa Pesca.

Con tal nome non si trova descritta dal celebre botanico Piero Antonio Micheli nei suoi manoscritti, e quella che esso indica col nome di *Pesca Lucchese*, sebbene molto s' accosti, pure non conviene precisamente con la Poppa di Venere.

Quella che io descrivo ora è conosciuta e coltivata sotto questo nome nell' I. e R. Giardino di Boboli. Essa è una frutta delle più belle che si possano vedere e gustare in estate.

Il tempo della sua maturazione è fra il Luglio e l' Agosto; la sua figura è quasi rotonda coll' apice allungato in modo da fare una specie di punta o sprone acuminato. L' epidermide o pelle è pelosa, verdastra, e tinta di un bel rosso nella parte specialmente che resta percossa dai raggi solari, e facilmente si separa dalla sostanza del frutto a cui aderisce.

La polpa nell' interno è bianca; si stacca bene dal nocciolo, intorno al quale è macchiata di un colore porporino acceso. Ha un sapore gratissimo, è delicata, facile a sciogliersi in bocca e pienissima di sugo.

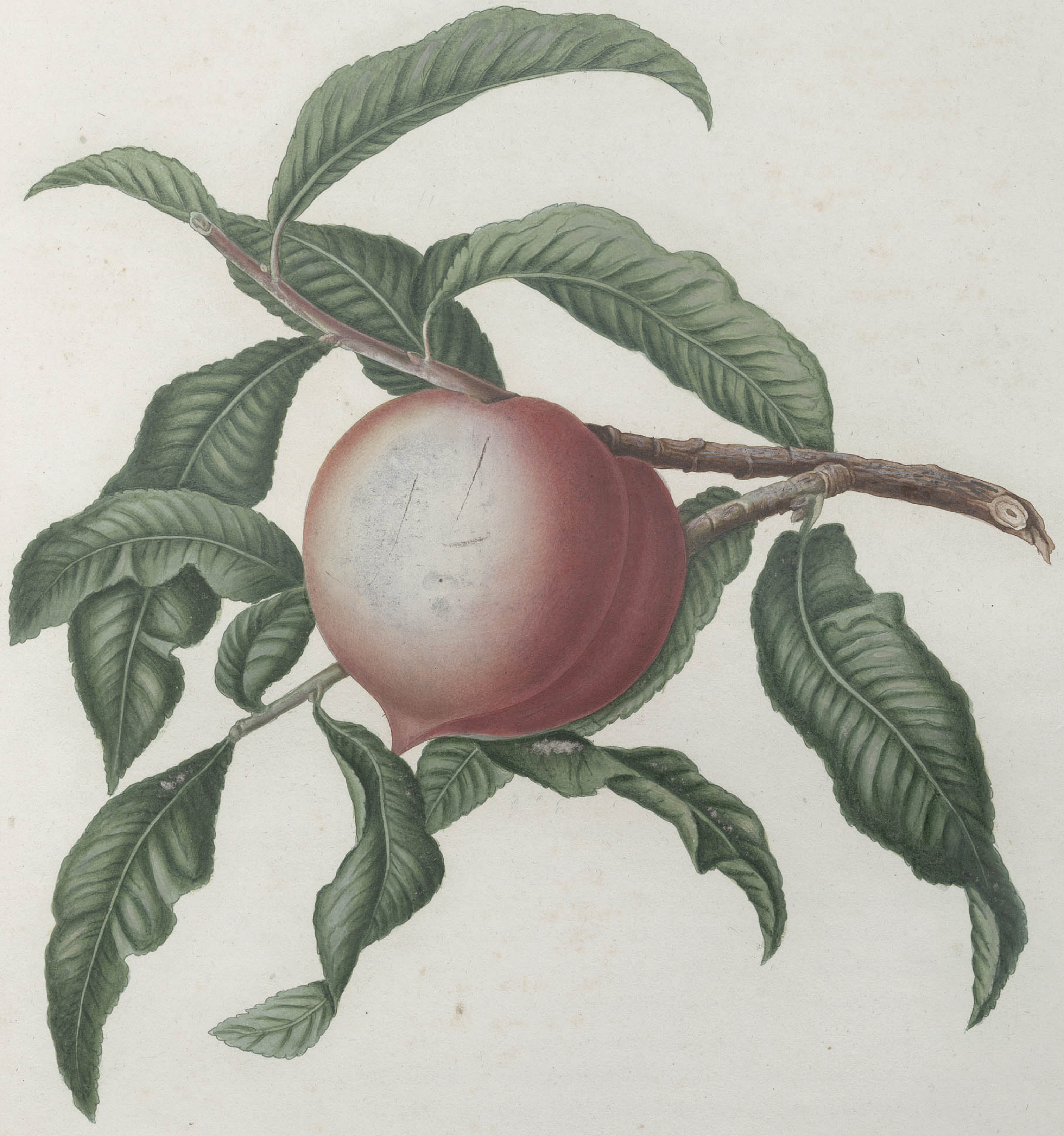
La pianta che produce queste Pesche è arborea, come quella delle altre simili specie, e di mediocre grandezza. Fiorisce fra il Marzo e l' Aprile e mette le foglie subito dopo la fioritura, perdendole poi nella fine d' Ottobre. I fiori sono piuttosto piccoli, di colore roseo pallido.

È assai più utile coltivare questa specie in albero libero, sebbene talvolta si possa tenere anche a spalliera, ma sempre in esposizioni difese dai venti settentrionali. Preferisce il terreno fresco, concimato con concio ben macerato; la potatura, che si deve fare verso la metà di Febbraio e dopo passati i primi diacci, non deve essere soverchia, e ci dobbiamo contentare di levare i rami inutili, e troppo fitti o secchi, riducendo l'albero in forma di paniera non troppo vota.

Quando si vogliono piantare questi alberetti già innestati di un anno, si deve fare nel luogo prescelto una buca o formella di circa quattro piedi cubi; queste formelle si debbono nel fondo foderare di piallacci o piote erbose, arrovesciate, cioè coll'erba voltata ingiù verso la terra e colle barbe in alto; si debbono riempire le buche colla terra preparata come si è detto, e collocarvi il giovine Pesco. Si può questa qualità moltiplicare per innesto a occhio o scudetto verso la fine di Giugno, e di Settembre. Si può anche fare l'innestatura a mazza fra il Febbraio ed il Marzo, ma allora prende più difficilmente, onde questo essendo un metodo fallace, devesi perciò preferire il primo.

I frutti bisogna mangiarli in ragione che maturano, giacchè essendo estremamente sugosi e putrefacendosi perciò facilmente, non si possono serbare che pochissimi giorni. Non sono neppure atti a farne confetture, onde più particolarmente sono riserbati per mangiarli come frutta nel loro stato naturale.

Qualcheduno ha tentato conservare le Pesche Poppe di Venere fino all'inverno, chiudendole ermeticamente in cassette di latta o di stagno fra il miglio, ed immergendo queste cassette nei pozzi o nelle conserve di diaccio per mantenerle fresche. Le Pesche così conservate, estratte dopo sei mesi e più, si sono mostrate in principio intatte e del loro natural colore e figura; peraltro il loro sapore era insulso ed in brevissimo tempo sotto l'influenza dell'aria atmosferica e della luce si annerivano e si riducevano come marcite, ed in conseguenza insoffribili alla vista ed al palato.



AMYGDALUS PERSICA

Pesca Poppa di Venere

Giovanni Geri dis: Giuseppe Pera inc:

M. H. S.

LIMONE CEDRATO
SPONGINO LUNGO

CITRUS MEDICA LIMON SPONGINUS

Limon Spinosus Laurocerasi folio, fructu majore coniformi, cortice citrino unciam crasso, pulpa acida in decem spatia divisa. Micheli Rar. pl. histor. MSS.

La pianta che appartiene a questa specie ibrida di Limone cedrato, cresce molto, ed ha un portamento totalmente simile a quello che hanno le piante dei limoni comuni. Ne diversifica però alquanto per la forma delle foglie, le quali sono ottuse e non appuntate, e di una figura ellittica oblonga, col picciolo corto e non alato, ragione per cui il celebre Pietro Antonio Micheli descrisse questo agrume colle foglie simili a quelle del lauroceraso; infatti sussiste realmente molta analogia fra le foglie di questi due vegetabili per ciò che ha riguardo al loro contorno. I rami sono tutti guerniti di spine lesiniformi e piuttosto lunghe e dure.

I frutti che si ottengono da questa varietà di agrume molto coltivata nei nostri giardini, sono piuttosto grossi, giungendo essi fino all'estensione nel loro diametro trasverso di circa tre pollici e mezzo, e alla lunghezza di quattro in cinque pollici parigini.

La loro forma è ovoide conica, ma sono rotondati nell'apice; l'attaccatura del peduncolo o gambetto è rientrante, per cui verso questa parte il frutto è quasi ripianato, e può facilmente star ritto da questo lato posando sopra un piano, ossia è *sessile*, per servirmi dell'espressione usata dal Micheli nel descrivere i frutti che sono così conformati dalla parte del loro gambo. La superficie è rugosa longitudinalmente, e scabra o leggermente papillosa, di colore zolfino, che a maturazione avanzata pende sempre più nel giallo dorato; il loro odore partecipante del limone e del cedrato è mediocre, nè possono annoverarsi fra gli agrumi i più ricchi di fragranza. Tagliando trasversalmente uno di questi frutti si trova che la di lui scorza è molto grossa, mediocremente spugnosa e non dura, e di sapore piacevole, per cui è mangiata comunemente, sebbene non sia così gustosa come quella degli altri limoni cedrati o Ponzini di scorza liscia.

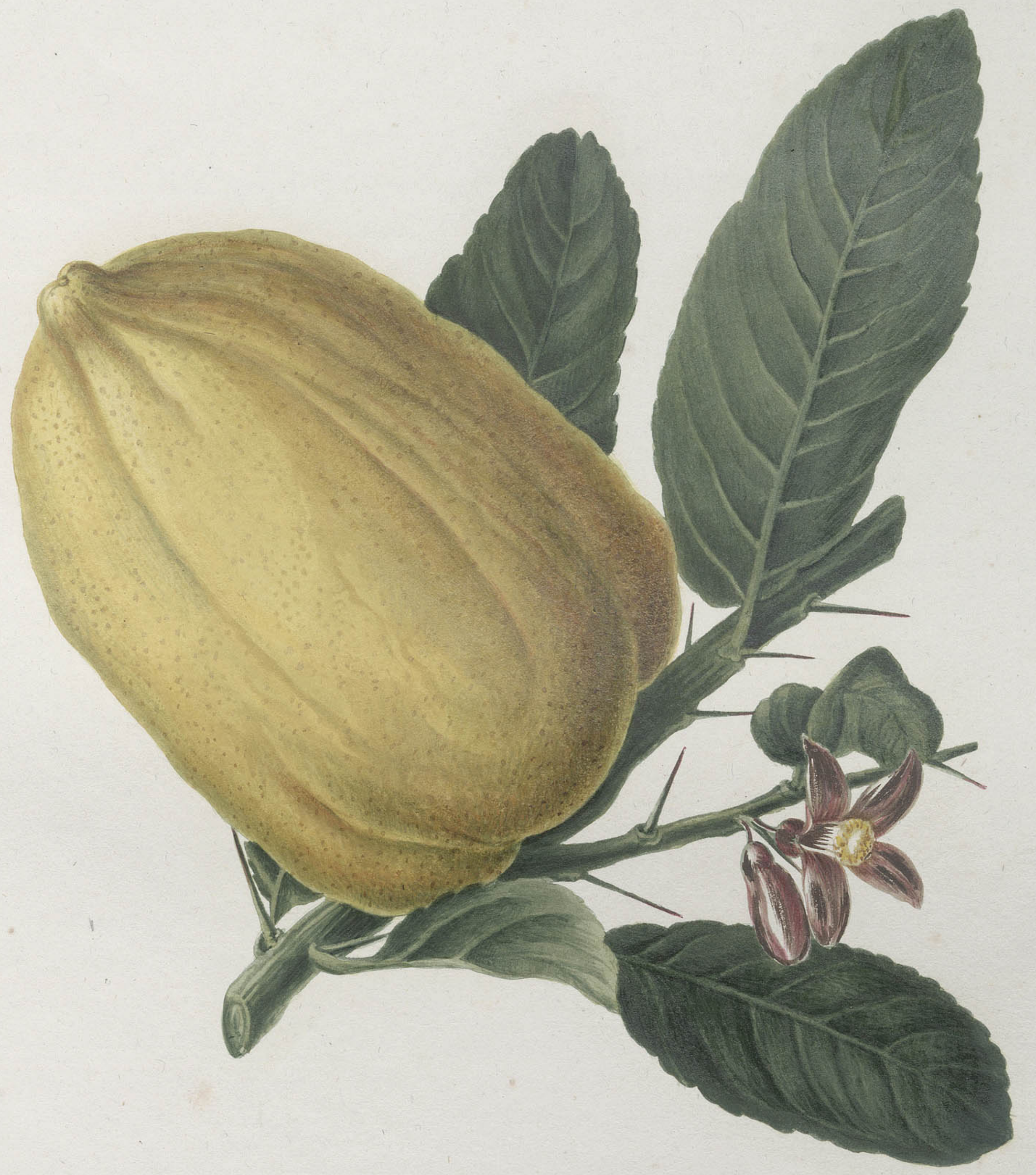
In conseguenza della grossa scorza di cui come si è detto sono forniti questi agrumi, la parte cellulosa interna che costituisce l'essenziale del frutto, è successivamente ristretta e scarsa; contiene essa anche pochissimo sugo, il quale è discretamente acido, nè per questa parte il limone cedrato spongino di cui si parla, merita attenzione, e noi dobbiamo considerarlo come un agrume più da mangiarsi che buono da agro per condimento o per bevanda. La detta polpa cellulosa che contiene l'agro è divisa per lo più in dieci spicchi o spartimenti.

Questo agrume è coltivato per ragione dei frutti, dei quali la buccia serve a farne canditi, e ciò più specialmente a Genova, ove il commercio di simili confetture è più che in altre parti d' Italia attivo.

In ciò che riguarda la coltivazione di questa varietà particolare di agrume, noi potremo conformarci in tutto a quello che conviene praticare per le altre specie di limoni e di cedrati. Infatti questa varietà riesce meglio in vasi, che gradatamente si cambiano crescendo la pianta, piuttosto che in terra. Ma qualora piacesse esporre le piante in terra addirittura, converrebbe far ciò in luoghi esposti bene e difesi dall' influenza dei venti settentrionali, non trascurando nell' inverno di cuoprire le dette piante con stuoje di paglia o casotti di legno, come più piacesse, per impedire che il gelo non solo ritardasse la fioritura o guastasse i frutti da maturare, ma ben anche facesse perire parte o tutta la pianta.

La qualità della terra, non meno che quella dei concimi deve in tutto essere eguale a quella che si è detto convenire al limone di giardino, onde anche in tal proposito ci regoleremo secondo quello che di questo agrume parlando, abbiamo già altra volta brevemente esposto.

Il metodo più sicuro e più sollecito per moltiplicare questo spongino, è per innesto, praticato come per gli altri agrumi a mazza o ad occhio, secondo che più torna comodo. Il moltiplicarlo per seme porta l' inconveniente di dovere aspettare troppo tempo ad avere degli individui fruttiferi. In oltre vi è da fare un altra considerazione, seguendo questo metodo, che cioè è assai più facile ad avere delle varietà molto dissimili fra loro. Considerando infatti che lo spongino lungo è un ibridismo di limone e di cedrato, e che a produrre questa promiscuità di caratteri ha luogo essenzialmente la fecondazione col mezzo del pulviscolo delle differenti specie, come più chiaramente si vedde nella *Bizzarria*, così vi è da dubitare che la fecondazione di fiori appartenenti a specie ibride, produca più facilmente delle diversità di caratteri nelle specie che provengono dai semi sviluppati da tali frutti già ibridi. In fatti al limon cedrato spongino possono riferirsi come sotto-varietà molti altri consimili agrumi descritti dal Ferrario dal Volkamer e da altri, i quali sembrano prodotti piuttosto dai semi, o cambiati anche dalla coltivazione, mentre l' abito e tutte le caratteristiche della pianta conservano le stesse indicazioni dell' ibridismo di limone e di cedrato; al qual proposito giova osservare che quanto più questi agrumi misti hanno la buccia dei frutti grossa, tanto più si allontanano dalla specie dei limoni, e si avvicinano maggiormente ai cedrati, serbando tuttavia le caratteristiche e le proprietà di ambedue le specie intimamente promiscuate.



Giovanni Geri dis: Giuseppe Pera inc:

CITRUS MEDICA *Limon Sponginus.*

Limone Cedrato Spongino

M. H. S.

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo

VIOLE GAROFANATE

DIANTHUS CARYOPHYLLUS

Dianthus foliis glaucis glaberrimis; floribus solitariis, squamis calycinis ovatis, acutis, brevissimis, petalis crenatis imberbibus. Wildenow Spec. plant. T. II. P. 1. pag. 674. N.° 9.

Sono i garofoli nativi di Damasco, di Barberia (1), delle provincie meridionali d'Italia, di Francia e di Spagna, ed hanno ricevuto il nome di *garofoli*, *garofani*, e *viole garofanate*, dal loro odore analogo ai fiori in boccia dell'*Eugenia Caryophyllata* W. o garofani delle Indie.

I fiori di queste piante spontanee sono semplici e di cinque soli petali di vario colore, cioè bianco, giallo, roseo, rosso, pavonazzo ec. Col mezzo della coltivazione sono stati ridotti ad una quantità maggiore di varietà, tanto per i colori fra loro mischiati, che per la doppiezza, da essere giustamente stimati dai fioristi, come uno dei più graziosi ornamenti dei giardini. Renato conte di Anjou e di Provenza (morto poi in Aix nel 1480) dopo essere stato cacciato dalla Lorena e dal regno di Napoli, ritiratosi in Provenza, si occupò a disegnare e coltivar fiori, e credesi che a lui si debbano i primi rudimenti della coltivazione dei garofoli (2).

Le più belle e più doppie varietà sono venute dal Belgio e dalla Francia, al dire del Clarici (3), e le più stimate sono quelle nelle quali i colori sono più vivi ed accesi. A queste i giardinieri applicano per una bizzarra consuetudine i nomi di principi, di grandi, o di deità favolose, a seconda della loro bellezza.

Questi fiori sono stati distinti I.° In *scempi*, cioè di cinque sole foglie come appunto lo sono i salvatici, i quali soltanto per la medicina hanno avuto credito col nome di *tunica*. II.° In *semidoppi di grado inferiore*, cioè con poche foglie più degli scempi. III.° In *semidoppi di seconda classe*, vale a dire pieni di petali e di mezzana grandezza. IV.° In *semidoppi di prima classe*, che fioriscono nel loro calice e sono ripieni di molti petali o foglie. V.° In *stradoppi* o *mostri*, cioè pienissimi di petali, e molto grossi, per cui il calice scoppia. Ordinariamente la loro circonferenza è di 3, a 9. pollici, e fra gli stradoppi ve ne sono talvolta di quelli nei quali la circonferenza ascende quasi fino a 15 pollici.

Le piante sono perenni, ed il tempo della loro fioritura sarebbe dal luglio al settembre, ma mediante la coltivazione artificiale fioriscono quasi tutto l'anno. Amano esse un terreno sciolto composto, e che a seconda dei diversi luoghi si può preparare in vario modo. Alcuni infatti mescolano la terra di orto o di prato con un terzo di vinaccia vecchia e fermentata almeno per due anni, e con un poco di letame di cavallo o altro, ben macerato. Secondo altri le terre dei marazzi e torbiere sono preferibili, dando così la spiegazione perchè in Fiandra, ove il terreno è di tal natura, siano le più belle varietà di questi fiori.

Nel contado di Firenze usano con molto profitto una mescolanza di terra d'orto sciolta, di terra argillo-so-calcarea ocracea detta *terra giglia*, o altrasimile più friabile detta *galestro*, con sterco di pecora, di colombo e di cavallo e talvolta con vinacce, ma il tutto ben macerato insieme per lo spazio non minore di diciotto mesi. Si avverta bensì di non eccedere nei concimi perchè le piante soffrono e periscono presto.

---

(1) Per tal motivo sono stati chiamati in antico *Viola damascena*; *Ocellus damascenus*; *ocellus barbaricus*, dal quale *Ocellus* i francesi ne hanno derivato il nome *Oeillet*.

(2) Ved. Loiseleur-de-Longchamps Herbier de l'amateur. Tab. 383. 384.

(3) Cultura dei fiori pag. 353.

Amano i garofoli buona esposizione e piuttosto il levante ed il ponente, che il perfetto mezzogiorno. Nel clima nostro di Firenze superano l' inverno esposti all' aria libera, e sono coperti solamente nel tempo di neve o di diaccio; come pure nella stagione estiva sono difesi con stuoie o altrimenti, dal troppo sole. Filippo Re nel suo *Giardiniere avviato* ec. pag. 114. dice che amano aria grossa ed umida, e perciò fanno bene verso il Po ed in altri luoghi di aria bassa, non meno che nei contorni di Firenze, dove questi fiori sono estesamente coltivati, credendo che il clima nebbioso di questa campagna giovi al loro ben essere. Ma peraltro la nebbia sciupa assai la loro fioritura, come resulta dalle osservazioni di tutti i contadini e giardinieri, che si occupano della coltivazione di queste piante.

L' annaffiatura deve essere discreta, e le piante si debbono pulire bene dalle foglie morte, dai rami secchi, dagli insetti ec.

Per moltiplicare i violi garofanati si usa la sementa. A tale effetto si scelgono le piante più robuste e più belle, di fiore semidoppio di seconda classe, e di colori chiari (giacchè nelle piante che rinascono sempre più scuriscono), e queste si destinano a produrre il seme, il quale matura fra il luglio e l' agosto. Questo seme si pone in terra nel marzo e aprile, oppure alla metà di settembre: le pianticelle che compariscono dopo un mese, quando hanno otto o dieci foglie, si trapiantano per farle crescere isolate. Con questo mezzo della sementa, si ottengono le varietà bizzarre in colori, specialmente se si è fatto uso della fecondazione artificiale di cui più sotto parlerò. Volendo conservare le qualità conosciute, si propagano per *margotti*, cioè piegando sotterra i rami vegeti e non troppo erbacei, dalla metà di luglio alla metà di agosto, e quando hanno gettate radici si trapiantano nel febbraio. Un altro mezzo molto in uso è di prendere le piccole ciocche dette *talli*, che poste nel settembre in terra adattata ed asciutta, mettono barbe e si trapiantano nel maggio per rilevarsi separatamente in vasi. Si potrebbe fare uso anche dell' innesto, che in tal caso dovrebbe farsi all' inglese, ma non si costuma perchè incerto assai in queste piante.

Quando si cerca avere razze migliori o nuove, si ricorre alla fecondazione artificiale, come ho detto di sopra. Il Padre Filippo Arena (4) parla di questa fecondazione come mezzo atto ad avere bei garofoli, ed il giardiniere Giuseppe Piccioli ne ha stampata una ben circostanziata descrizione (5).

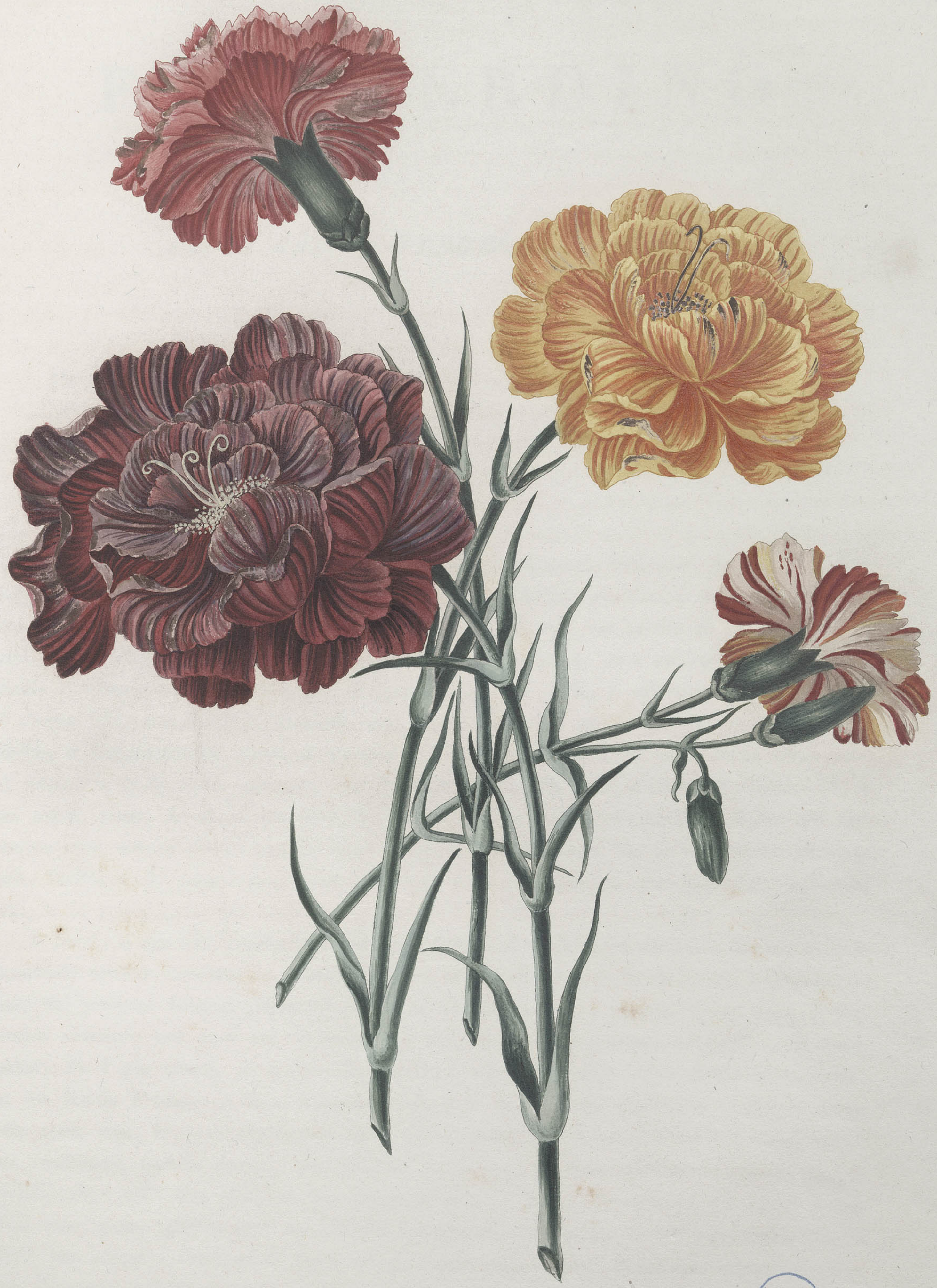
Per ottener ciò si staccano colle cesoie le antere non ancora scoppiate dai fiori dei quali si vuole innestare i colori sopra altri, e si trasportano sopra i pistilli dei fiori scelti nelle condizioni dette di sopra per fare il seme, ove si lasciano, e quindi con un velo si cuopre tutto il fiore, per impedire che gli insetti guastino questa operazione che devesi ripetere per tre o quattro giorni. Con tal mezzo si ottiene la fecondazione dei semi, dai quali poi si hanno piante capaci di dar fiori misti di tanti colori, quante sono state le promiscuità di antere prese da altri fiori. Nel tempo di questa fecondazione le piante che vi si sottopongono debbono tenersi affatto separate da altre, per impedire che il vento vi trasporti il pulviscolo di queste, delle quali non si vogliono i colori.

Per avere buoni fiori dai violi e che le piante non si snervino, è necessario pulire gli steli da tutte le bocce o bottoni superflui, lasciandone uno solo. I rami flessibili si sostengono con cannucce o bacchette, ed ai fiori stradoppi si suole infilare sotto il calice, mentre sono ancora in boccia, un disco di carta, che serve poi a sostenere i petali quando il fiore e sbocciato, e che facilmente si sparpaglierebbero senza di ciò, per avere rotto il calice che gli riteneva uniti.

---

(4) Natura e cultura dei fiori, Cosmopoli 1771.

(5) Metodo per fare le semente dei fiori ed in particolare dei garofoli ec. Firenze 1788. — La cultura dei fiori e degli ananassi senza stufa ec. Firenze 1797.



DIANTHUS CARYOPHYLLUS

Viole garofanate

Giovanni Geri disegnò

Giuseppe Pera incise

M. H. S.

FICO VERDINO

FICUS CARICA VERDECCHIUS Aldrov.

Ficus sativa, fructu globoso sessili turbinato viridi, polline argenteo adsperso, intus saturate rubente. Micheli Rar. plant. Hist., e Catalogo delle frutte ec. MSS.

L'Albero che appartiene a questa varietà di fichi si riconosce facilmente dagli altri individui di varietà differenti, perchè a parità di circostanze, relativamente cioè al terreno, alla coltivazione, ed alla esposizione, cresce alquanto meno in altezza, ma invece si fa più folto in rami, i quali anche sono più sottili e delicati. Le foglie parimente sono in generale un poco più piccole e meno profondamente lobate di quelle degli altri fichi, e sebbene siano queste pure di cinque lobi, nonostante le divisioni sono meno profonde; spesso le due più laterali sono abolite, e frequentemente ancora si trovano sui medesimi rami delle foglie senza alcun lobo ed intere, le quali allora assumono una forma rotondata alla base, e ristretta all'estremità in una punta ottusa. A questo carattere si aggiunga anche l'altro che tutte le foglie del fico verdino sono munite di un peziolo assai lungo, e più di quello che lo sono nelle altre varietà. Inoltre è da notarsi che questo albero si veste di foglie un poco più tardi degli altri fichi, e le perde anche più tardi.

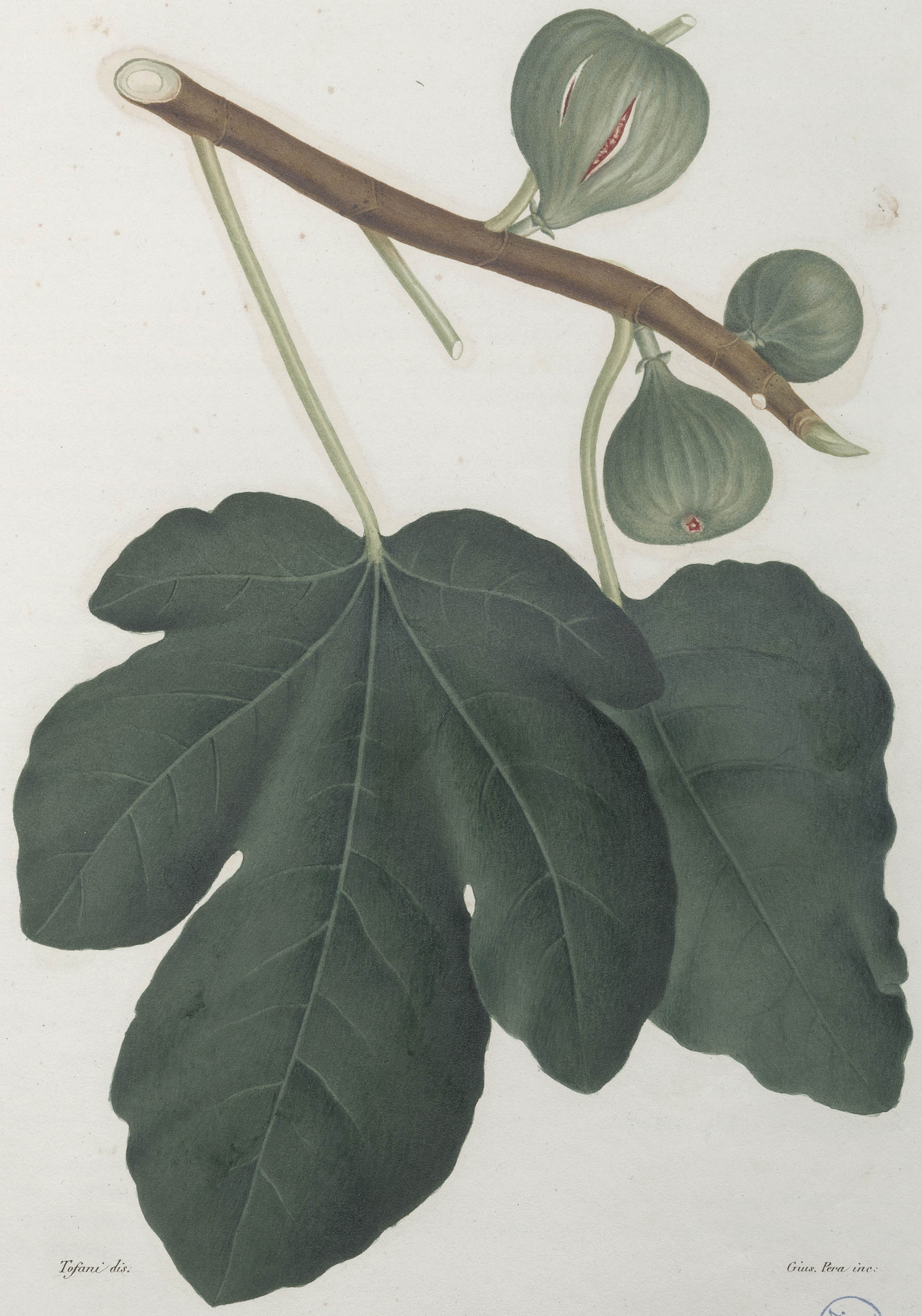
I frutti, o per dir meglio la riunione dei molti fiori di sesso differente dentro al loro ricettacolo carnoso cresciuto in forma di borsa, che costituisce quella specie di fruttificazione detta dai moderni botanici *Sincarpo sicono*, si trovano maturi e mangiabili nel mese di Settembre avanzato: non sono essi molto grossi, anzi fra le altre varietà coltivate si debbono mettere fra i più piccoli. Il fico verdino è fra i tardivi e perciò degli ultimi a maturare. La sua buccia è tenace e dura, l'interno è formato dalle fibrille fiorifere e seminifere di un color rosso vivo, le quali contengono molti piccoli semi che si sentono sotto i denti stritolare facilmente, essendo duretti, resistenti, ed in numero piuttosto abbondante, e perciò più sensibili che negli altri fichi. Il loro sapore è grato e dolce, ma sempre più dolci e migliori sono quanto più la loro maturazione è avanzata, perciò quanto più sono appassiti sulla pianta per eccessiva maturazione tanto maggiormente sono stimati. Raramente questi fichi verdini si trovano primaticci o *sopranni* come più facilmente succede di altre specie, cioè di quelli che per essere in buone esposizioni rimangono senza maturare al principiare dell'inverno, non soffrono ai diacci, e maturano l'anno dopo più presto dei nuovi.

Per quanto siano i fichi verdini ottimi a mangiarsi freschi, egualmente buoni non riescono seccandoli, poichè allora prendono un sapore poco grato, poco zuccherato, e si fanno duri sotto il dente ed alla digestione; per il che i fichi dottati sono sempre da preferirsi trattandosi di volerli secchi.

L'Albero del fico verdino ama un terreno fresco e sciolto, e principalmente la terra di orto; bene è vero che in tal caso le piante crescono presto, divengono vigorose e vegetissime in poco tempo, producono presto il frutto è più grosso e sugoso, ma più presto ancora periscono. Quelle piante che vivono in terreno di collina sebbene più magro, hanno una vegetazione più lenta, ma i loro frutti sono più piccoli; per altro sono di gran lunga più dolci e più saporiti dei primi. In generale però le piante dei fichi tanto verdini che di altre qualità, amano una buona esposizione ed un terreno piuttosto friabile e mai compatto.

La loro moltiplicazione si eseguisce con gran facilità, sia per polloni spontaneamente nati dal ceppo di una pianta adulta da cui si svelgono in ottobre con qualche barba, oppure piantando in terra un ramo che per altro non sia troppo vecchio e legnoso; in quest'ultimo caso presto sviluppa radici e forma in pochi anni una pianta capace di dare molto frutto.

L'aspetto degli alberi tanto di questo che di altre qualità di fichi non è troppo bello, perchè i rami sono irregolari storti e mal disposti; così pure non sono essi utili per il legname, che è cattivo per ogni sorta di lavoro e di più è anche difficile a bruciare, onde neppure per quest'oggetto vi è da considerarlo utile nell'economia agraria. I suoi vantaggi pertanto si riducono al frutto che si mangia, ed alle foglie che nel principiar dell'inverno e prima che cadano, sono date dai nostri contadini a mangiare insieme con altre erbe alle bestie bovine.



Tofani dis. Gius. Pera inc.

FICUS CARICA VERDECCHIUS. Aldrov.
Fico Verdino

M. H. S

BIZZARRIA

CITRUS AURANTIUM LIMO-CITRATUM

Citrus Bigarradia Bizzarria foliis elongatis dentatis subalatis: fructibus mixtis et diversi-formibus, illis rotundatis ad Bigarradiam pertinentibus; istis ovatis acuminatis; tertiis mammosis et tuberculatis in more citri medicae; denique alteris 3-4 partitis carnem et succum uniuscujusque speciei in variis loculis continentibus. Duhamel Nouv. Tom. VII. pag. 104. Variet. 14. Tab. 36, 37, fig. 2. (1).

Lo strano e bizzarro accozzamento nel frutto di questa specie ibrida di agrume, dell' arancio col cedro e col limone, gli ha fatto dare appositamente il nome di *Bizzarria*.

Non prima del 1644 si conobbe questa varietà di agrume, la di cui scoperta si deve al caso. Un Giardiniere di Firenze ottenne questa pianta dal seme, e secondo il costume l' innestò ad altra specie domestica. Perito l' innesto dopo qualche anno, la pianta produsse dei polloni o getti, che lasciati in dimenticanza, produssero dei fiori, e quindi dei frutti misti di cedro, di arancia e di limone. Ben presto il Giardiniere per mezzo di innesti moltiplicò e sparse con suo gran lucro questa nuova sorte di agrume, il quale fece fare molte congetture ai naturalisti di quel tempo. Pietro Nati dottore di medicina e professore di Botanica nell' Università di Pisa, pubblicò nel 1674 una dissertazione, dalla quale si seppe l' istoria del ritrovamento di questo frutto singolare (2).

La pianta non altrepassa la grandezza delle piante comuni di limoni o di aranci che si allevano in vasi. Il suo aspetto a prima vista è di arancio, perchè conserva sempre il tipo di arancio forte, ma qua e là si vedono rami e foglie che sono molto fra loro diverse. Alcune di queste sono di limone, altre di arancio, altre miste partecipano dell' uno e dell' altro; ma quasi tutte sono col peziolo alato o dilatato, come quelle nell' arancio, ma molto meno slargato. I fiori compariscono in primavera ed in autunno, come accade nei limoni, e sono perlopiù di cinque petali, bianchi al di dentro, e rossigni al di fuori, i quali abboniscono dei soli e puri cedrati; alcuni altri fiori sono totalmente bianchi e abboniscono delle pure arance forti; altri di un bianco macchiato e più grandi, ma con due petali più angusti, producono il frutto misto o la bizzarria; ed altri privi di pistillo cadono senza produrre per conseguenza frutto alcuno. L' abbonimento dei frutti segue l' andamento medesimo dei limoni di giardino, e per questo se ne trovano sulla stessa pianta di quelli maturi e di quelli appena abboniti, mentre esistono ancora dei fiori. Per la qualità dei frutti medesimi ha luogo l' istessa varietà, che delle foglie e dei fiori si è accennato: alcuni sono puri limoni, altri puri cedrati, altri pure arance forti, altri più o meno misti di limone d' arancia e di cedro ec. Molti sono rotondi verso l' apice, imitando in questo le arance, ma altri hanno una punta più o meno decisa e rilevante che è formata sempre dal cedrato. Se si taglia trasversalmente una di queste bizzarrie ben formate, si osserva che gli spartimenti o spicchi o caselle sono irregolari a norma delle irregolarità della scorza; che la polpa di quelli appartenenti al cedrato è più diafana di quella che spetta all' arancia; che la buccia del cedrato è più grossa e più compatta; quella dell' arancia più sottile e più spugnosa, e che il sapore e l' odore tanto della buccia che del sugo è precisamente quello che naturalmente

(1) Le figure citate non sono troppo conformi al vero.

(2) Petri Nati Doct. Medic. Florent. In Pisana Academia Simplicium Medicam. Professor. Ordin. nec non Musaei et Horti iatrici praefecti. Florentina phytologica observatio de malo limonia citrata aurantia, vulgo, Bizzarria. Florentiae 1674.

conviene alla specie di agrume che lo contiene. Così quella parte formata dal cedrato ha l' odore ed il sapore di cedrato, quella formata dall' arancia sa di questo frutto ec. e nella stessa maniera che la forma è a pezzi ed interrottamente conservata, anche le altre caratteristiche dei frutti stessi sono mantenute.

La cultura di questo agrume ibrido è uguale a quella del limone e altri agrumi, e solo diremo che la bizzarria devesi sempre tenere in vasi piuttosto che in terra (1).

Il modo di propagare queste piante è quello che per il tempo addietro ha imbarazzato molti. Alcuni hanno creduto che riunendo i diversi semi tagliati in tanti spicchi, se ne potesse avere una pianta che partecipasse nella fruttificazione di tutte le specie. Volcamer dice che si fanno le piante miste, coll' innestare delle gemme o occhi diversi tagliati in spicchi, ed esattamente riuniti (2). Peraltro questi mezzi sono insufficienti del pari che ridicoli, nè a propagare questa varietà si può riuscire che con tre mezzi. Uno consiste nell' innesto, che si può fare a mazza nel Marzo, ma ci vuole una pratica ben grande per conoscere quali sono i rami che si possono cogliere per innestare.

Abbiamo detto di sopra che la pianta capricciosamente produce rami, foglie, fiori e frutti, che ora sono di solo arancio, ora di solo cedro, ora di solo limone, ora misti. Da ciò si conoscerà facilmente che se si innesta una di quelle mazze che non produce altro che una sola specie, non si potrà avere la bizzarria, ma un limone o un cedro ec. quindi è che bisogna sapere fare la scelta di quella mazza che potrà essere capace di portare su di se il fiore ed il frutto misto, e perpetuare il capriccio della varietà, il che anche conosciuto, non riesce sempre a buon effetto. Questa difficoltà rilevata ancora dal Sig. Gallesio (3) ha indotto i giardinieri a moltiplicare la bizzarria per margotto, mezzo il più sicuro per conservare la stravaganza della fruttificazione. Un terzo mezzo per propagare la pianta della bizzarria è la fecondazione del frutto per via del pulviscolo tolto alle antere dei fiori delle altre specie che si vogliono promiscuare e trasportato sui fiori dell' arancio. Da questa artificiale fecondazione ne proviene un frutto, i di cui semi partecipano della promiscuità delle specie; e così seminando questi semi, si hanno piante capaci di mantenere e dare frutti ibridi. Tale è l' origine della bizzarria come rilevasi dalla storia riferita dal Nati, e di tante altre mescolanze di frutti (4).

Sul metodo da seguitarsi per questa artificiale fecondazione, merita esser letto un piccolo opuscolo, divenuto ora raro del Sig. Giuseppe Piccioli giardiniere dell' I. e R. Museo di Fisica e Storia naturale di Firenze (5), ove in appendice al metodo per avere varietà di Garofoli brizzolati di molti colori, si parla del modo di fare la fecondazione dei semi, per avere delle piante di bizzarria.

Oltre la bizzarria della quale ho parlato, ci sono altri agrumi che partecipano un poco di due varietà; tali sono le arance vergate, la mescolanza di cedro e di arancia rammentata nell' *Histoire de l' Academie des Sciences de Paris* 1711. pag. 57. l' *aurantium callosum* del Ferrari (6); la *Bigarradia prolifera* di Duhamel (7) e altri agrumi mostruosi. Ma questi non sono veramente bizzarrie dovendo esse sempre partecipare dell' arancio, del cedrato e del limone.

---

(1) Per la coltivazione vedasi ciò che diciamo al *Limone di giardino*, al *Cedrato di Firenze*, e all' *Arancio di Portogallo* ec. descritti in questa opera.

(2) Hesperides Norimbergens. pag. 171.

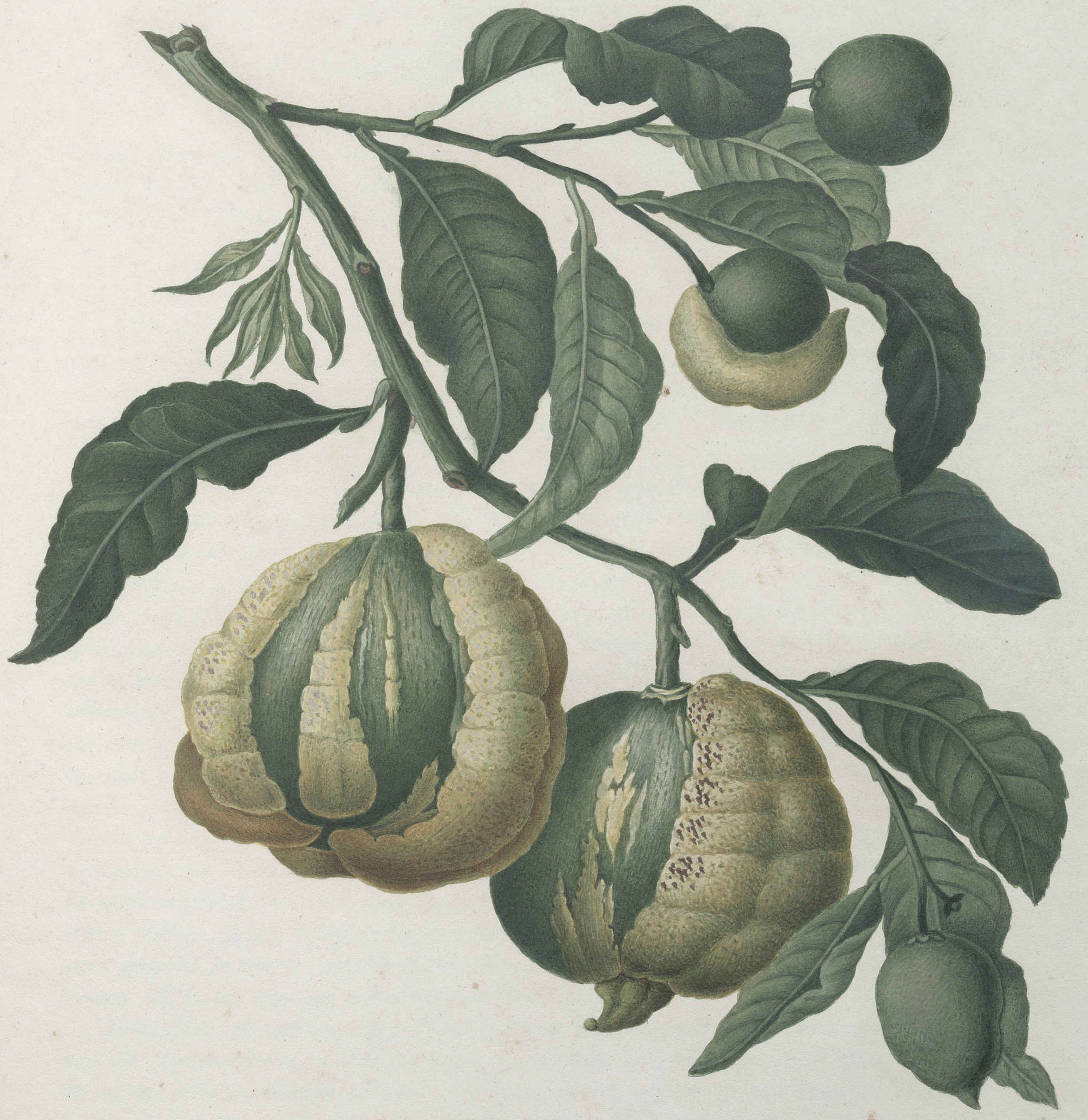
(3) Traité du Citrus pag. 148.

(4) Ved. Hist. de l' Academ. des Sciences de Paris. 1711. pag. 57. e 1712. pag. 52.

(5) Metodo per fare le semente dei fiori, ed in particolare quelle dei Garofoli ec. Firenze 1788. in 8°.

(6) Hesperides. pag. 407. tab. 411.

(7) Tom. VII. pag. 104. variet. 13.



CITRUS AURANTIUM Limo-citratum

Bizzarria

Giovanni Gesi dis:

Giuseppe Pera inc:

M. H. S.

MAZZA DI S. GIUSEPPE

DI FIORE DOPPIO

NERIUM OLEANDER FLOR. PLEN. *Var.* SPLENDENS

Nerium Oleander, foliis lineari-lanceolatis, ternis, subtus costatis, laciniis calycinis squarrosis, nectariis planis tricuspidatis, autheris superne glabris. Roem. et Schult. syst. veget. T. IV. p. 410.—Wilden. Spec. plant. T. I. p. 1235.

Due sono le specie di Mazza di S. Giuseppe di fiore rosso doppio, le quali sono conosciute sotto questo medesimo nome nei nostri giardini, e che sebbene spesso, ed anzi quasi sempre siano confuse fra loro dai dilettanti di fiori, pure si distinguono facilmente, tosto che si porti attenzione ai caratteri specifici che presso i botanici servono a discernere l'una dall'altra le due specie, cui ciascuna varietà appartiene.

Una di queste Mazze di S. Giuseppe doppia si deve riferire al *nerium odorum*, il quale ha i cauli acutamente trigoni e delicati verso le loro estremità, e per quest'ultima ragione molto pendenti ed incurvati dal peso dei numerosi fiori. Le diramazioni degli estremi ramoscelli fioriferi sono verticillate a tre per tre; le foglie sono lanceolate acute, molto lunghe, e più strette che nella seguente specie. I fiori hanno un color di rosa più o meno chiaro, con alcune strie più pallide e quasi bianche, il che gli rende un poco variegati; nella loro doppiezza sono piuttosto da dirsi di *flos in flore*; hanno le squamme nettariformi ad ogni petalo a foggia di fili, e le lacinie dei calici acuminate e diritte. Oltre a ciò questo nerio doppio non regge ai freddi del nostro inverno, allorchè resta all'aria scoperta senza difesa, e sebbene quando sia piantato in buona esposizione le di lui radici resistano, per poi ripullulare alla buona stagione, i fusti nonostante quasi sempre si seccano, a metà per lo meno.

Al contrario la Mazza di S. Giuseppe rossa doppia di cui qui diamo la figura, sebbene non si sappia da dove ci sia pervenuta, è assolutamente varietà del *Nerium Oleander* o Mazza di S. Giuseppe comune di fiore rosso, detta volgarmente *Leandro*, *Oleandro*, *Nerio*, *Alloro d'India*, *Alloro indiano*, *Lauro indiano*, *Lauro roseo*, *Amazza l'asino*, *Erba da rogna* ec. la quale nasce spontanea in tutte le isole del Mediterraneo, e nelle parti meridionali della Spagna, della Francia, dell'Italia; nelle isole dell'Arcipelago, nella Palestina, ed in tutta la costa d'Affrica.

Molti giardinieri credendo che il *Nerium odorum* doppio, detto di sopra, fosse varietà piuttosto del *Nerium Oleander*, fecero una specie a parte della vera varietà doppia di questo ultimo di cui ora parliamo, dicendola *Nerium splendens.* Lamarck nell'Enciclopedia Botanica, confuse in una sola le varietà doppie delle due soprindicate specie; ed il Dott. Ottaviano Targioni Tozzetti mio Padre, aveva esso pure creduto che ambedue appartenessero come varietà al *Nerium Odorum*, e le disse *Nerium Odorum γ flore pleno* (a). Ma avendo avuta in seguito occasione di meglio studiarne la fioritura, riconobbe che questo, che ora si descrive, apparteneva certamente al *Nerium Oleander*, e l'altro detto di sopra al *Nerium odorum*; stabilendone anzi i caratteri differenziali, sulla forma e struttura dei respettivi calici (*b*).

(a) Decad. obs. botanic. N. 1. 2. negli Annali del Museo di Firenze T. I. pag. 29.

Infatti esaminando questi calici nella varietà doppia dell'*Oleander*, vi si trovano le lacinie squamose ed arricciati in fuori nelle loro punte. I fiori sono più grandi e diremo più accestiti o fatti più a rosa, tutti di un colore roseo vinato o più cupo o più chiaro, ma uniforme, e senza strie o vergature di bianco; coi nettarj a squamme-laciniato-dentate, e non filiformi.

I rami di questa pianta sono più robusti della precedente, ottusamente trigoni verso la loro estremità, dove si dividono per formare una specie di mazzetto coi fiori a loro attaccati, ma non sono disposti a verticillo come nell'*odorum*, ma bensì sparsi senza ordine. Questi fiori hanno molto odore, e più ancora di quelli dell'*odorum*, partecipando dell'aroma del marzapane: si noti che il *Nerium Oleander* di fiore scempio, manca di odore, mentre la varietà doppia ne ha moltissimo. Le foglie sono come nell'oleandro comune scempio, lanceolate allungate acuminate, ma più larghe che nell'*odorum*, persistenti, coriacee, e di un verde cupo, il quale fa un bel contrasto col rosso degli abbondanti fiori, che compariscono e si mantengono da Giugno a tutto Agosto.

Questa pianta fruticosa cresce molto e viene a cespuglio, e può coltivarsi in vasi, o in terra all'aria aperta, dove resiste ai freddi, al contrario dell'*odorum.* La terra fonda e fresca di orto gli si confà, ma nasce bene in ogni altro terreno, purchè non secco o sterile troppo. Facilmente si moltiplica per innesti, per barbatelle, per margotti, e per mazze il più frequentemente.

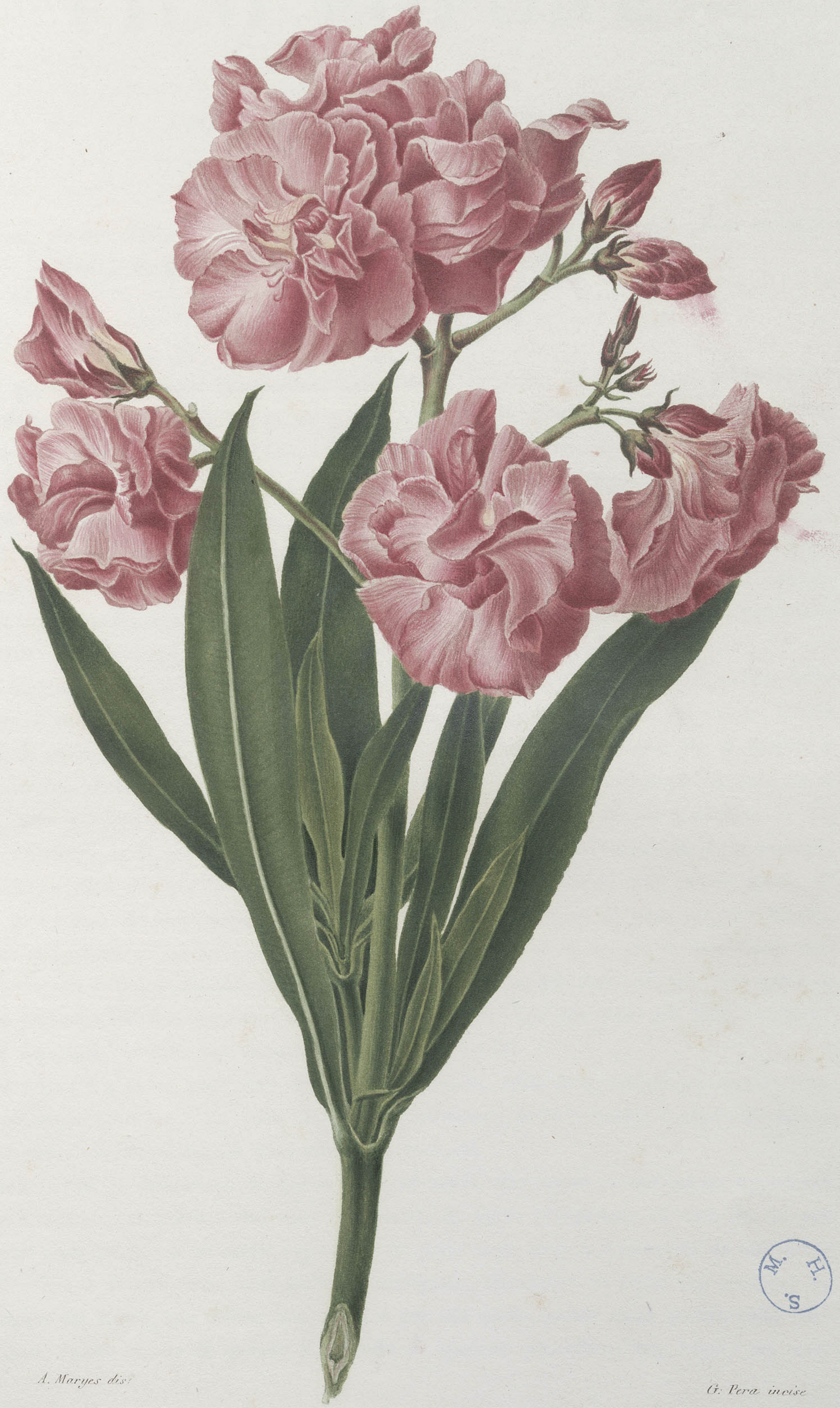
Il Nerium Oleander scempio si trova ancora di fiore bianco, ma di fiore bianco *doppio* non si conosce ancora, e quello che dicesi *Mazza di S. Giuseppe bianca doppia* è una varietà del *Nerium odorum.*

Poichè la varietà doppia rossa che descriviamo, resiste ai nostri freddi, così essa si preferisce per ornamento dei giardini e boschetti, all'altra doppia dell'*odorum*, essendo anche di un graziosissimo aspetto.

La pianta gode delle stesse qualità della scempia, poichè la polvere del legno e delle foglie secche, è un violento sternutatorio, e le stesse foglie fresche piene di un sugo acre amarissimo, riescono velenose per molti animali, i quali bensì naturalmente ricusano di mangiarle. Contuttociò la decozione di queste foglie è utile in medicina per guarire certe eruzioni sordide della cute.

La Mazza di S. Giuseppe appartiene alla V. classe *Pentandria* ord. 1. monogynia del sistema sessuale di Linneo, ed alla famiglia delle apocinee del metodo naturale.

(*b*) Decades, observ. botan. N. 3. 4. 5. negli Ann. del Mus. di Fir. T. II. pag. 27.



A. Maryes dis:

G. Pera incise

M. H. S.

NERIUM OLEANDER Flor: plen: Var: Splendens.

Mazza di S. Giuseppe di fior doppio.

FICO POPONE

FICUS CARICA FRUCTU VIRGATO

Ficus sativa, fructo oblongo, cute firma, striis luteis et viridibus distincto, intus rubente.
Micheli Rarior. plant. historia, e Catalogo delle frutte ec. MSS.

Non è un grande albero quello che produce questa varietà di fichi, ed ha i rami generalmente più lunghi delle altre qualità, ed inseriti sui pedali e su i rami principali ad angolo più acuto. Spesso anche più delle altre piante di fichi, getta polloni dalle radici, ed accestisce a guisa di un frutice. Le foglie sono tutte di cinque lobi, e sono profondamente intagliate, e tutte eguali, con i piccioli mediocremente lunghi.

I frutti, che così impropriamente si chiamano i fiori di vario sesso racchiusi dentro al loro ricettacolo, fatto a forma di brosa, e che i botanici dicono *sincarpo sicono*, sono piuttosto numerosi, giacchè sugli estremi rami all'ascella di ogni foglia vi se ne trova uno, e fra tutti non meno di otto o dieci sopra ogni ramoscello.

Questi fichi sono di bell'aspetto, quando specialmente sono nella loro giovinezza; hanno delle strie giallastre e verdi, longitudinalmente ed alternativamente disposte sulla loro superficie, e così ben distinte, da essere piacevoli alla vista. In ragione peraltro che la loro maturazione si avanza, i due colori così ben rilevati in principio di dette strie, a poco a poco si smortiscono alquanto, e si confondono, senza peraltro perdersi affatto, ed il colore generale è un verde più giallastro.

Questa distribuzione di strie variocolorate ha fatto loro dare il nome volgare di *fichi poponi*, fichi *poponcini*, e *fichi listati*, forse per una certa somiglianza grossolana, con alcune specie di poponi così fatti a strie. L'Aldrovandi (*a*) descrive tali fichi sotto il nome di *ficus virgato fructu.*

Vengono essi a perfetta maturità nel mese di Settembre, verso la metà; ma il loro sapore non è corrispondente alla bellezza, giacchè sono essi poco dolci ed anzi piuttosto sciapiti, con qualcosa di gusto che partecipa del fico non ben maturo; dimodochè può dirsi che sono più belli a vedersi, che buoni a mangiarsi, sebbene non siano nè disgustosi nè cattivi.

La forma loro è a borsa, cioè sono di figura piramidale, colla base rotondata; ma un poco gobba; col picciuolo cortissimo, un poco laterale e persistente; la loro buccia è alquanto tenace nè mai si screpola, essendo anche un poco difficile a staccarsi.

Il Micheli (*b*) dà la descrizione di questo fico nel modo che segue, e che stimo opportuno riportare per l'intiero „ Il frutto è due once (*in peso*), di figura piramidata, di culo per lo più
„ obliquo, cioè a sdrucciolo, d'estremità appuntata, la quale tiene sempre il picciuolo da una parte
„ laterale; il colore è di due sorte, cioè giallo e verdognolo, distribuito in righe che scorrono da
„ imo al sommo del frutto, con ordine una verde e poi una gialla, giusto come accade nella ber-
„ gamotta rigata; sparso ancora di quando in quando di qualche puntolino; ora bigio, ora ver-

---

(*a*) Dendrologia N. 133.

(*b*) Rarior. plant. MSS. Tom. VII. N. 42.

„ dognolo; il fiore è piccolo rossigno smorto, la pelle è duretta che non si screpola, la polpa è „ rossa, non gran cosa dolce. „

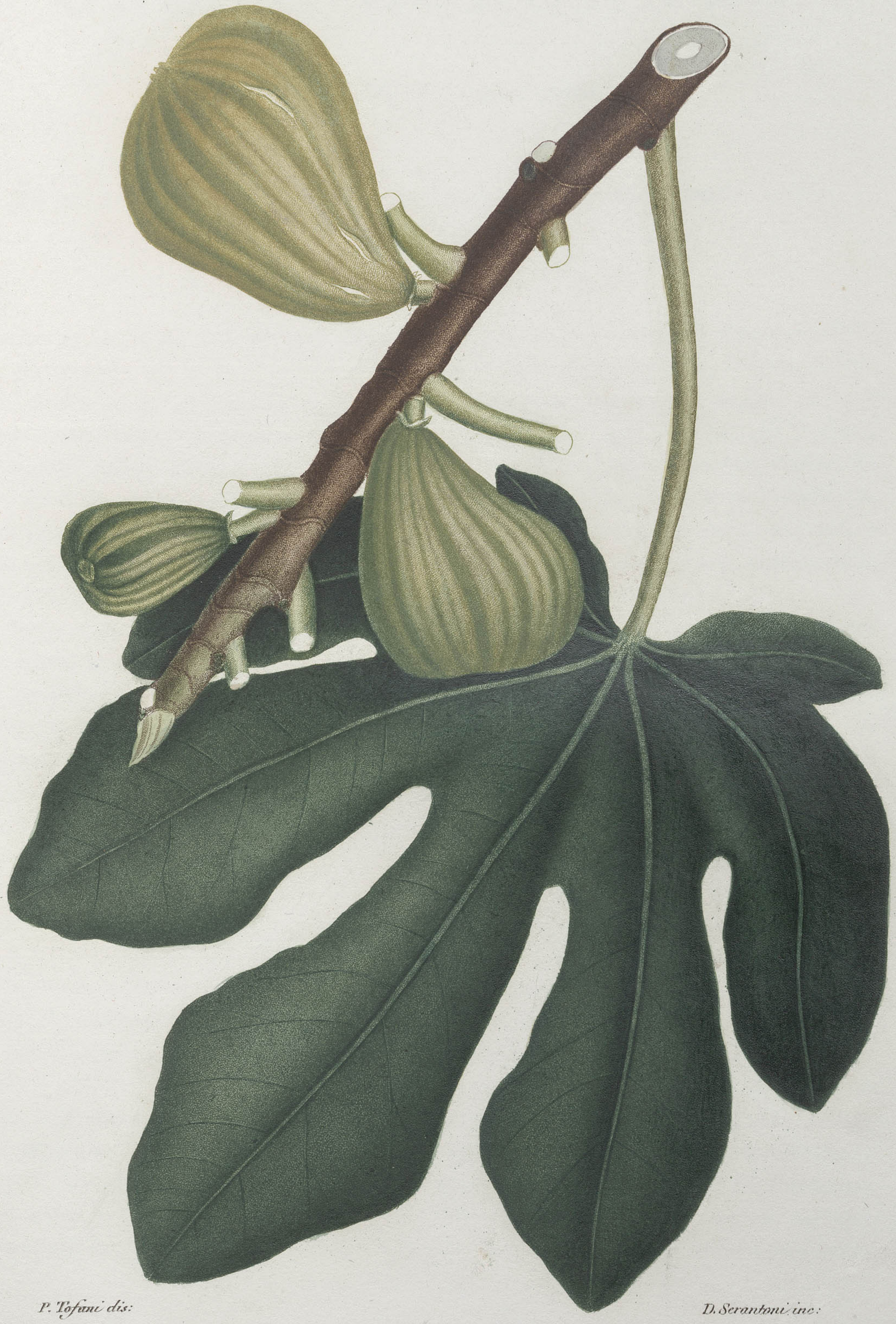
I terreni d' orto sono quelli che convengono meglio alle piante di fico popone, ma vegetano ancora in qualunque altro terreno, purchè non troppo sassoso e sterile, ma invece friabile e fresco.

Facilmente si possono moltiplicare queste piante come quelle di altre varietà di fichi, sia per polloni staccati dal ceppo della radice della pianta principale; il che può farsi molto comodamente per la ragione di sopra accennata, che dalle radici di questo fico sogliono uscire molti getti, convertibili in altrettante piante, subito che siano separati e trapiantati colle debite cautele. Ma poichè i fichi facilmente si moltiplicano per mazze, o come dicono i francesi per *bouture*, così più ordinariamente anche per questi listati, si usa ficcare in terra un ramo di mediocre età, il quale non tarda a mettere radici, e a produrre in poco tempo i suoi frutti.

Questa facilità di propagare in tal modo simili piante, ha fatto trascurare la moltiplicazione loro con altri mezzi comuni, e soliti praticarsi per altre specie di vegetabili, perchè più lunghi e più bisognosi di assistenza. Per ciò che riguarda la coltivazione dei fichi, merita che sian letti i *Ragionamenti sul fico del Cav. Filippo Rè*, stampati in Milano 1808. 8.°

I fichi poponi si mangiano freschi, ma non è grande il loro consumo, perchè non sono molto coltivati, essendo in generale più apprezzati e ricercati, i fichi dottati, i verdini, ed i brigiotti perchè più saporiti. Quei contadini che ne hanno nelle loro terre, gli seccano insieme con altre qualità inferiori di fichi, tali e quali intieri senza sbucciarli, o farli altra preparazione che suol usarsi per i dottati, e per lo più al calore moderato del forno; allora costituiscono quella sorte di fichi secchi ordinarj, che per il loro vil prezzo sono mangiati soltanto dalla povera gente.

Le foglie egualmente che quelle degli altri fichi, sono impiegate fresche per alimento dei bestiami, e principalmente dei bovi, cogliendole al principiar dell' inverno, avanti che cadano da loro stesse.



P. Tofani dis: D. Serantoni inc:

FICUS CARICA *Fructu Virgato*

Fico Popone

M. H. S.

CEDRO CORONATO

CITRUS CITREA *fructu coronato*

Malum citreum, calyce quinquepartito crasso, fructu magno. Clarici istoria e cultura delle piante pag. 671.

Facilmente distinguesi questa varietà ibrida di cedro, per il grosso calice di cinque divisioni, il quale formando una specie di matrice o incassatura al frutto mentre è piccolo, lo rende in certo modo quasi simile per la figura ad una ghianda, ragione per cui Cedro della ghianda anche si chiama, come difatti sotto questo nome ce lo presenta il Volckamer (*a*). Crescendo poi il frutto, e rimanendo sempre grosso e carnoso il suddetto calice, allora a maturità perfetta sembra che formi quasi una corona al frutto medesimo, e ciò gli ha fatto acquistare il nome più comune che ha di Cedro coronato. Sul qual proposito il Clarici (*b*) così si esprime „ *Il cedro coronato, o cedro della ghianda, fu così nominato da una corona di cinque punte aguzze, attaccate dove col pedicello si unisce, quali poi ingrossandosi han talqual forma di ghianda.* „

Il Sig. Gallesio (*c*) considera giustamente questa varietà di agrume, come il prodotto di una fecondazione straordinaria ed irregolare, che ha agito semplicemente sul pericarpio.

Le piante di questo cedro hanno i rami spinosi, ed un poco più divergenti del comune *cedrato di Firenze*, cioè formano col tronco un angolo più ottuso. Nondimeno sono esse ben composte, e sono vestite di molte foglie ellittiche allungate, lunghe circa cinque pollici e mezzo e larghe poco più di due pollici, con un cortissimo picciuolo, ottuse al loro apice, un poco crespute e di color verde pieno, mentre quando sono tenere e giovani sulle punte dei ramoscelli, hanno una tinta pendente in pavonazzo. Non crescono molto queste piante, eguagliando in ciò le altre varietà di cedrati, a somiglianza dei quali conviene allevarle in vasi, oppure meglio a boschetto.

I fiori sono bianchi, tinti all' esterno di roseo. Il frutto è grosso, ovale, rotondo, di scorza mediocremente verrucosa, nella quale si osservano molti acinetti o vescichette di essenza semitrasparenti, in forma di punteggiature, piuttosto grandi, fitte, ed un poco infossate.

Quando questi cedri sono maturi, il che accade nel settembre inoltrato, hanno un colore giallo dorato, e odorano discretamente di cedro, nel quale si sente bensì misto un poco di aroma di limone. Tagliando trasversalmente per metà questi cedri, sono essi del diametro di circa tre pollici; hanno la sostanza della buccia molto grossa, e non meno di otto linee; di un tessuto spongioso, compatto, bianchissimo, con alcune fibre e punti dipendenti da porzione di queste fibre medesime recise, tenace sotto il dente, e di sapore misto di dolce e di amaro. Dipiù si osservano nel loro mezzo dodici spicchi o cellulette regolari, ben distinte e separate le une dalle altre, e non molto

---

(*a*) Hesperides Norimberg. T. 2. pag. 46.

(*b*) L. c. pag. 655.

(*c*) Traité du citrus pag. 95.

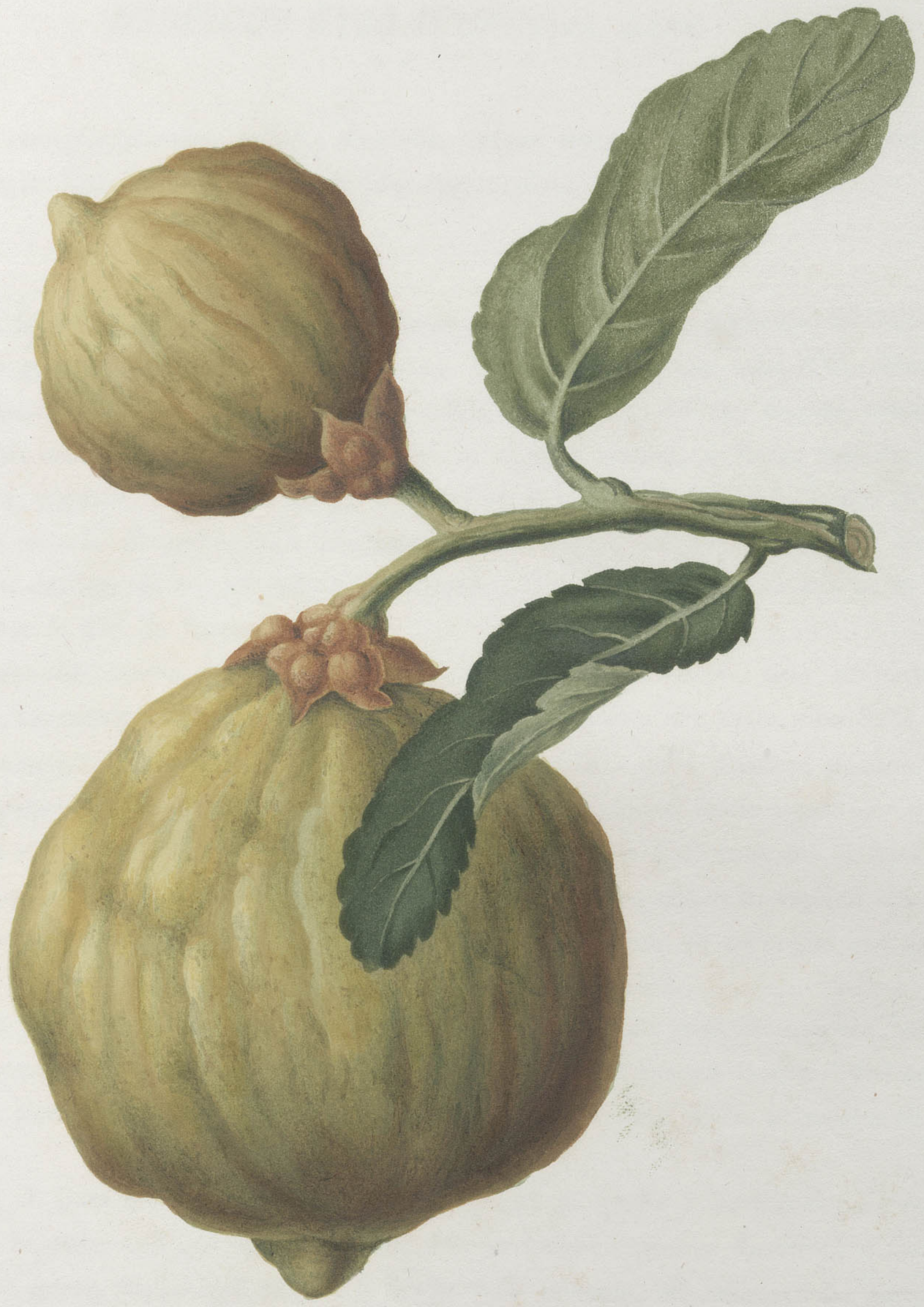
grandi, nella polpa delle quali si contiene poco sugo acido; ed i semi che stanno collocati negli angoli di questi spicchi, dalla parte con cui guardano il centro, sono per lo più abortiti.

Il centro poi suddetto di questo agrume è pieno della stessa sostanza cellulare o spongiosa, di cui è formata la scorza, ed è alquanto grande, formando come un cilindro piuttosto grosso; cosicchè in questo agrume non si incontrano, come in altri succede, spazj vuoti di sorte alcuna, nè nel centro nè fra gli spicchi della polpa che contiene il sugo acido.

Il calice di questo cedrato essendo grosso e carnoso, come si è detto, contiene esso pure molte cellulette di olio volatile, in conseguenza del quale è molto odoroso di cedrato come la buccia.

Non staremo qui a dare le regole per la coltivazione di questo agrume, poichè quanto abbiamo detto su questo proposito parlando del *Cedro di Firenze* e del *Limone di giardino*, conviene precisamente all'educazione, conservazione, e moltiplicazione di questo di cui si tratta, e perciò rimandiamo a quanto si è già detto, per evitare soverchie ed inutili ripetizioni.

Per quello che riguarda gli usi del cedro coronato, diremo che sebbene esso non sia così grato e fragrante quanto il cedrato nostrale, pure può come quello impiegarsi per levarne l'olio essenziale, mediante la distillazione, ed ottenerne nel tempo medesimo l'acqua distillata, da impiegarsi nelle medesime circostanze in cui si suole adoprare quella di cedro per la medicina. Ma siccome la buccia di questo cedro coronato è anche più grossa e più consistente di quella dei cedrati comuni, così si stima per farne canditi; al quale oggetto quasi unicamente è riserbata questa varietà, che presso di noi si coltiva in alcuni giardini per la mostruosa forma del calice, dal quale poi il frutto prende un aspetto particolare e non comune alle altre specie di agrumi.



M. H. S.

G. Geri disegnò

Gius: Pera incise

CITRUS CITREA Fructu Coronato

Cedro Coronato

CHETMIA

DI FIORE DOPPIO

HIBISCUS SYRIACUS. FLOR. PLENO.

Hibiscus foliis cuneiformi-ovatis trilobis dentatis, calyce exteriore suboctophyllo, interioris longitudine, caule arboreo. Wilden. Spec. plant. Tom. III. pag. 818.

Bellissimo frutice è questo, che merita di essere coltivato in tutti i giardini di delizia, potendo riescire di grazioso ornamento per i medesimi. Linneo lo ha messo nella XVI. classe *Monadelphia*, e Jussieu nella famiglia delle Malvacee alla classe XIII. del suo sistema naturale.

Questa pianta cresce fino all'altezza di quattro in cinque braccia, e forma talvolta un cespuglio foltissimo, regolare, e di bella forma. I suoi fusti e ramoscelli hanno la scorza di colore bigiastro, e sono guerniti di molte foglie alternamente distribuite, un poco picciolate, ovate-cuneiformi, trilobato-dentate, di un bel colore verde cupo; fanno esse la loro comparsa in Aprile e cadono poi verso la fine di Novembre.

I fiori nascono alla ascelle delle foglie attaccati a cortissimo gambetto, sono numerosissimi verso l'estremità dei ramoscelli, e presentano molte varietà di colore che tutte sono belle.

Fra i fiori scempii se ne trovano dei bianchi, colle unghiette delle divisioni potaloidi della corolla tinte di porporino; altri sono rosei o di colore vinato chiaro col fondo scuro; alcuni di colore vinato pieno e col fondo nero; taluni sono brizzolati di bianco e di rossastro. I fiori scempj di colore vinato, che sono la varietà più comune, sempre mutano colore in ragione che la fioritura loro si avanza; quindi da un colore pallido passano gradatamente ad un colore più cupo, e quando sono per cadere prendono una tinta pavonazza scura quasi nera.

Altre varietà si trovano tanto a fiore bianco che vinato, le quali sono semidoppie, ed alcune doppie del tutto, come appunto sono quelle che si vedono nell'annessa tavola. Finalmente se ne conoscono dai giardinieri altre varietà, le quali hanno le loro verdi foglie brizzolate di bianco o di giallastro.

Le Chetmie di fiore doppio sono un poco più delicate di quelle a fiore scempio, ma con tuttociò resistono benissimo all'aria aperta, purchè non in luoghi esposti a fortissimi e frequenti diacci. Sono anche queste doppie più tardive a fiorire delle scempie, ed inclusive fra loro si osserva una differeuza, perchè la bianca doppia comincia a fiorire più tardi della rossa doppia.

Contuttociò si può stabilire l'epoca della fioritura delle Chetmie, dal Luglio a tutto Settembre, secondo le località e le esposizioni. La lunga durata dei fiori, i quali via via si succedono per tutto quel tempo all'incirca, rende sommamente commendevole questa pianta, e perciò bene a ragione è assai moltiplicata in quasi tutti i giardini, i parchi, ed i boschetti di delizia. Oltre di ciò resistendo al taglio, e potendo servire a varie destinazioni d'ornativa nei detti giardini, si rende essa anche più pregevole, perchè se ne possono fare siepi, recinti, pareti, spagliere, fan-

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo

tocci, ciuffi, boschetti ed altri simili ingegnosi ordinamenti, che l'arte del giardiniere ha saputo inventare per accrescere leggiadria alle bellezze della natura.

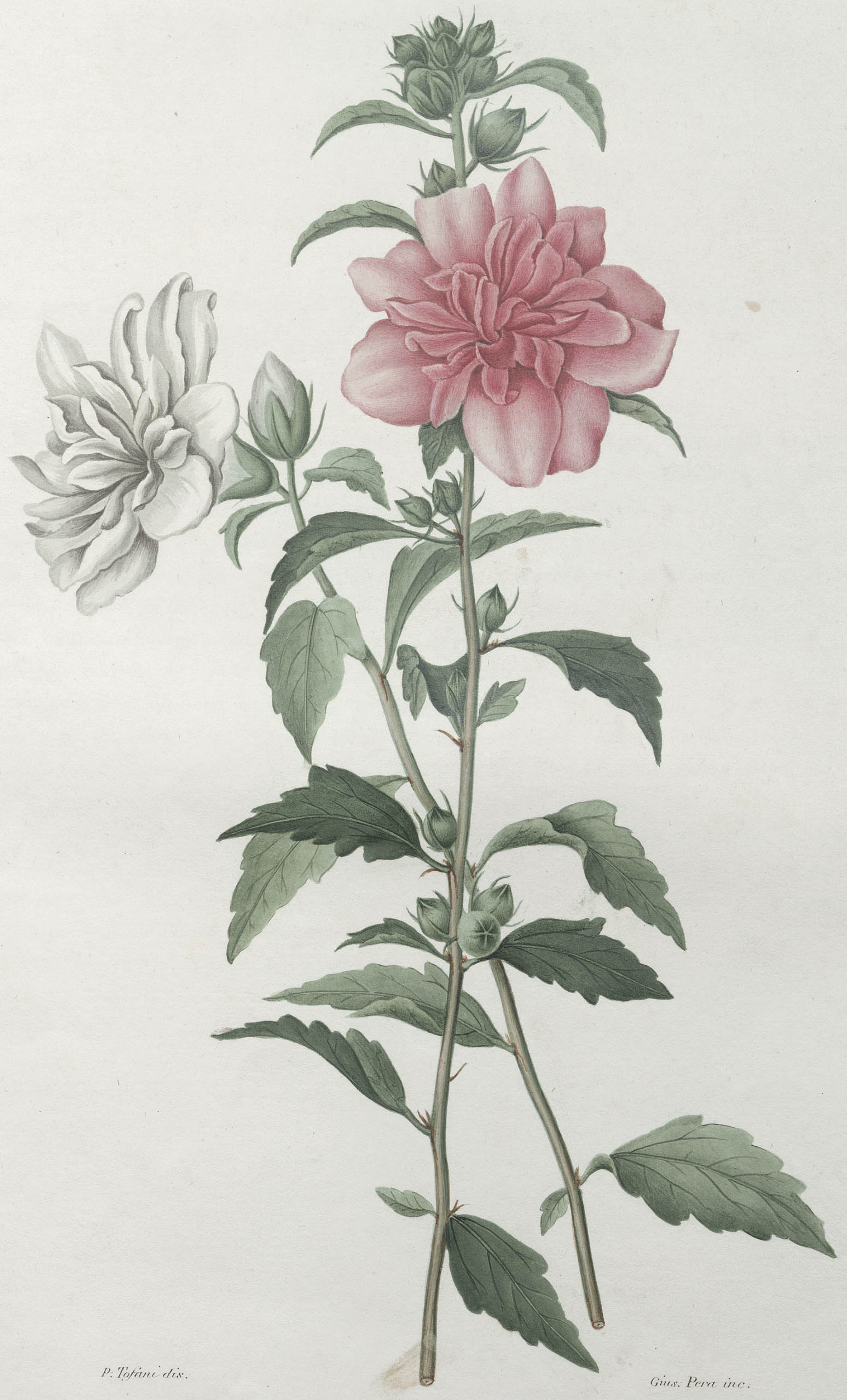
E tanto più apprezzabile è questo frutice, in quanto che non abbisogna di cure speciali, giacchè qualunque esposizione, e qualunque terra, purchè non ingratissima, gli è favorevole; nè difficoltà alcuna si incontra per propagarlo.

Trattandosi delle piante di fiore scempio, siccome esse producono copia abbondante di frutti cassulari, che abboniscono perfettamente i semi, così col mezzo di questi si possono in primavera far nascere le pianticelle in numero grandissimo. Per le varietà di fiore doppio, o semidoppio, e per quelle di foglie variegate, il mezzo più sicuro è per via di innesti fatti sopra piante nate di seme, dovendosi preferire l'innesto *alla Miller o all' Inglese*, se i soggetti da innestarsi non sono molto grossi, nel qual caso si potranno innestare a marza, a corona, o altrimenti. I margotti (che bisogna incidere) fatti nell'inverno; le barbatelle ed i polloni levati e trapiantati in autunno o in primavera, sono anche mezzi adoprati per moltiplicare queste varietà di ibisco. Le mazze o talee, poste in terra nella primavera e nell'autunno, sono molto difficili a prender barbe, perciò non sono praticate.

Per accrescere bellezza alle piante doppie, ed anche scempie quando fioriscono, si possono fare promiscuati con un certo ordine sopra diversi rami e tronchi di una medesima pianta, alcuni nesti della varietà di colore opposto. Da ciò ne verrà che allor quando il cespuglio della Chetmia sarà in tutto il suo vigore, si vedranno fra le folte cupe foglie, i fiori bianchi promiscuati con i rossi, cosa che servirà ad accrescere non poca leggiadria alla pianta.

Questa Chetmia nasce spontanea nella Siria ed in alte provincie del levante, da dove è stata portata a noi or sono moltissimi anni. Scopoli nella sua *Flora Carniolica* dandoli il nome di *Ketmia Syriaca*, l'annovera come pianta indigena della Corniolia, ma poichè ne trovò pochi individui in alcuni luoghi, che danno a sospettare essere stata ivi coltivata, così è da credersi che non sia realmente nativa di quella provincia, ma piuttosto casualmente nata per esservi stata altre volte piantata.

Essendo l'ibiscò Siriaco o Chetmia, della famiglia delle malvacee, si è creduto di trovare nei suoi fiori, le stesse qualità addolcenti, che la medicina ha incontrato nei fiori della malva. La scorza poi essendo filamentosa, è stata sperimentata utile per farne filo, corde, e carta.



P. Tofani dis.

Gius. Pera inc.

HIBISCUS SYRIACUS Fl. pl.

Chetmia di fiore doppio

M. H. S.

UVA SALAMANNA

LUNGA

VITIS VINIFERA BUMASTOS.

Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis, uncialibus et majoribus, flavescentibus, persuavi moscati saporis. Micheli rariorum plant. MSS. Ord. XII. N.° 129.

Due sottovarietà si conoscono di uva salamanna nelle nostre campagne, delle quali una ha le bacche o acini o granelli ovali, ed è quella che si descrive, e della quale si da la figura. L'altra è di acini più rotondi, ma ambedue, salvo la forma dei granelli o bacche, sono nel resto eguali per le qualità, ottime a mangiarsi, e da riguardarsi come le migliori uve che si coltivino per uso delle mense. Quest'uva bislunga o rotonda che sia, è quella che in Levante si secca e poi si mette in commercio, per mangiarla così seccata, essendo dolcissima e di buon sapore, o per mescolarla come condimento con certi cibi, sotto il nome di *Zibibbo*, e di *Uva schiava*; dal che il Micheli ha chiamata l'uva salamanna anche *Zibibbo bianco vero.*

Il nome di Uva *salamanna* che ha presso di noi, ed anche più anticamente di uva *seralamanna*, viene dal nome di messere Alamanno Salviati, quasi si dicesse in abbreviatura *Uva di ser Alamanno*, poichè esso Salviati fu il primo che ne portò a Firenze dalla Grecia i vitigni (*a*), i quali ora si sono moltiplicati per tutte le campagne dei contorni di detta Città.

Questa specie di vite si moltiplica per magliuoli, ed anche meglio per barbatelle, come più frequentemente suol praticarsi; ed anche per innesto, il quale peraltro è poco usato. I terreni di collina e calcarei sono quelli nei quali prospera meglio, ma non si deve coltivare a vigna, o isolata, o sopra i pioppi ed altri alberi, o in altro modo col quale si possono tenere tutte le altre qualità di viti, ma bensì amando di allungarsi molto, gode assai questa vite, se come è fra noi costume, si mette vicino ad un muro di casa, e dopo che è salita per diverse braccia si piega e si fa scorrere orizzontalmente lungo la muraglia stessa, lasciandoli gettare regolarmente i tralci, che ogn'anno poi si potano cortissimi nel Febbraio.

Perciò in quasi tutte le ville e case di campagna del contado fiorentino, si vedono queste viti percorrere orizzontalmente la muraglia nei sodi tra piano e piano, in quelle facciate peraltro che sono esposte ad un perfetto mezzogiorno. Questa esposizione è sommamente necessaria per la buona riescita di tali vitigni, poichè l'uva salamanna senza essere molto battuta dal sole, ed anche riscaldata dal riflesso della muraglia, non potrebbe mai maturare perfettamente, e prendere quel colore giallo dorato che deve avere quando è ben fatta. Allora essa è dolcissima e di squisito sapore; ma al contrario se è isolata sopra alberi, o a pergola, o in esposizioni non a mezzogiorno, difficilmente perde il color verde, ed in conseguenza non matura tanto da divenire dolce e grata al gusto, e sempre ritiene un non so che di acerbo, e manca di aroma. Per la stessa

---

(*a*) Ved. Magalotti Lett. Scientif. lett. 2.—Gio. Targioni Tozzetti Viaggi. Tom. IV. pag. 209.—Ottaviano Targioni Tozzetti Lezioni d'Agricoltura. Tom. III. pag. 169.

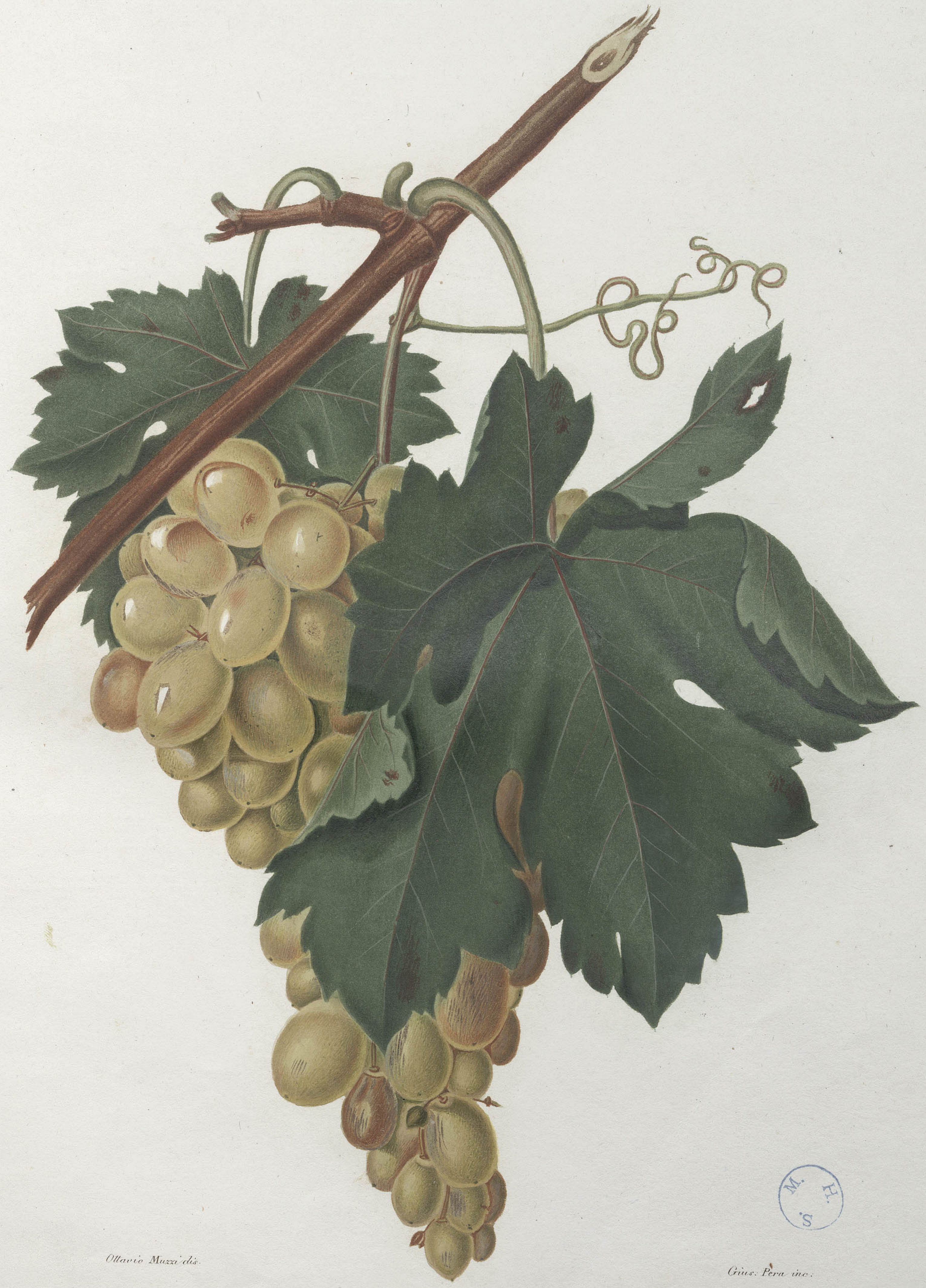
ragione nelle campagne esposte alle nebbie, ai freddi troppo precoci, o nelle pianure umide, è difficile che la salamanna si ottenga ben maturata, e che la vite vi prosperi come nelle situazioni ed esposizioni indicate per le più confacienti. Vi è poi un altro vantaggio a tenere questa vite ai muri delle case, ed è che restando coperta da quella porzione di tetto che sporge infuori alle case medesime, l'uva che vi si produce rimane difesa dalle pioggie, le quali facilmente la farebbero marcire; quindi si può essa lasciare lungo tempo sulle viti, e coglierla via via che ne fa il bisogno, conservandosi essa così ottimamente, dal Settembre a tutto Novembre sulla pianta, purchè difesa dalle pioggie come si è detto, e dai sorci che ne sono ghiottissimi.

Per la conservazione di quest'uva, vi sono anche molti contadini dei contorni di Firenze, i quali avendo il comodo di potere introdurre i tralci di queste viti, dentro ai terrazzi coperti, o dentro alcune stanze, vi lasciano stare attaccata sopra l'uva, la quale difesa in tal modo non solo dalla pioggia, ma anche dai diacci dell'inverno, si conserva fino all'Aprile, tempo in cui per la scarsità di frutta, forma la delizia delle seconde mense dei signori, ove in quella stagione si riguarda come una rarità, sebbene sia per lo più un poco appassita e non così perfettamente fresca come nell'autunno.

La salamanna ha le foglie poco lobate ed i denti acuti, col picciuolo lungo quasi quanto la foglia, che non è pelosa per di sotto; e produce dei grappoli i quali proporzionatamente alla grossezza e quantità dei granelli non sono voluminosissimi, ma pure sono grandi, sebbene il Micheli gli dica piccoli. Sono essi grappoli per lo più allungati ed irregolari e coi granelli radi. Questi granelli sono ovali, o rotondati secondo le due respettive sottovarietà di essa, come si è detto, ma in ambedue sono molto grossi e generalmente del diametro, tagliandoli trasversalmente, di circa otto linee. La buccia è alquanto tenace, sebbene sottile, specialmente quando è molto matura e che ha preso molto colore giallo, nei luoghi dove è stata più battuta dal sole, e dove quasi pare abbruciata e come parzialmente riseccata.

La salamanna è esclusivamente coltivata per farne caso come frutta, mangiandola alle tavole, nè si suole farne vino, e ciò perchè non se ne può avere gran quantità atteso il doverla coltivare a muro, ma essa potrebbe fornire ottimo vino, come in piccolissima quantità hanno esperimentato alcuni, vino che ho trovato molto analogo per il sapore e per l'odore a certi moscadi dell'isole dell'Arcipelago.

Si avverta di non confondere la salamanna lunga, con un altra specie di uva che la assomiglia molto per i grappoli e per i granelli essi pure bislunghi e grossi, la quale è detta *Uva Regina*: questa sebbene coltivata ai muri delle case nel modo medesimo per servire unicamente al cibo come la salamanna, pure è molto inferiore a lei, perchè sempre di un sapore dolce sciapito, e più acquosa, ed è una varietà d'uva del tutto distinta dalla salamanna.



Ottavio Muzzi dis.

Gius. Pera inc.

M. H. S.

VITIS VINIFERA BUMASTOS
Uva Salamanna Lunga

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI *Raccolta di Fiori Fruitti ed Agrumi* FIRENZE, 1825 CHICAGO BOTANIC GARDEN Octavo

LIMONE A ZUCCHETTA

CITRUS MEDICA LIMON CUCURBITAEFORMIS.

Limon fructu ovato ventricoso, prope petiolum coarctato et pyriforme, apice umbilicato in papillam desinente; cortice crasso crispo, pulpa succo acido praedita, saepius in decem spatia divisa. Nobis.

È questa una varietà di limone alquanto particolare per la sua forma, giacchè ha la figura quasi di una pera; ed appunto per la somiglianza che esso ha con alcune varietà di zucchette piriformi, e specialmente colle zucche da pescare (*cucubita lagenaria*), è stato chiamato *Limone zucchetta*, *Limone cucurbitino e Limone cucurbitato.*

La pianta è sufficientemente ben composta nelle sue diramazioni, e nella sua chioma; ha le foglie grandi, di un bel verde, lanceolate ed appuntate, talvolta crespe nel contorno e poco dentate; ha pochissime spine, le quali sono anche molto corte, e non di rado si trovano alcuni ramoscelli, ed inclusive alcune intiere piante, che non ne hanno quasi punte. Nel suo insieme questa pianta è somigliantissima a quella del *limone di giardino* comune, ma non cresce tanto bene da poterla rilevare a spalliera; quindi si deve sempre preferire di coltivarla in vasi.

Per quello che riguarda il terreno, la qualità degli ingrassi, il modo di potare e di custodire questa pianta, ci dobbiamo regolare nel modo medesimo che si pratica per gli altri agrumi, e precisamente come si farebbe per i limoni di giardino. Molti giardinieri per propagare, questa varietà di agrume, si servono, come per tutte le altre a preferenza dell'innesto fatto in Primavera o nell'Estate, a marza o a occhio, sopra limoni o aranci nati di seme. Ma è meglio innestare a occhio ed in primavera, subito che il soggetto entra in succhio, e servirsi sempre per soggetti di aranci forti nati di seme, sui quali l'innesto produce poi una pianta meno delicata di quello che lo sarebbe, se fosse innestata sul limone o sull'arancio dolce. Sul qual proposito merita che siano consultate le *Osservazioni di un socio dell'Accademia dei Georgofili sopra la coltivazione degli agrumi del territorio Pisano, paragonata con la coltivazione e utilità che da essi ne ricavano vari popoli della riviera di Genova e del principato di Monaco; coll'aggiunta del metodo per formare il semenzaio degli agrumi*, stampate in Firenze nel 1767.

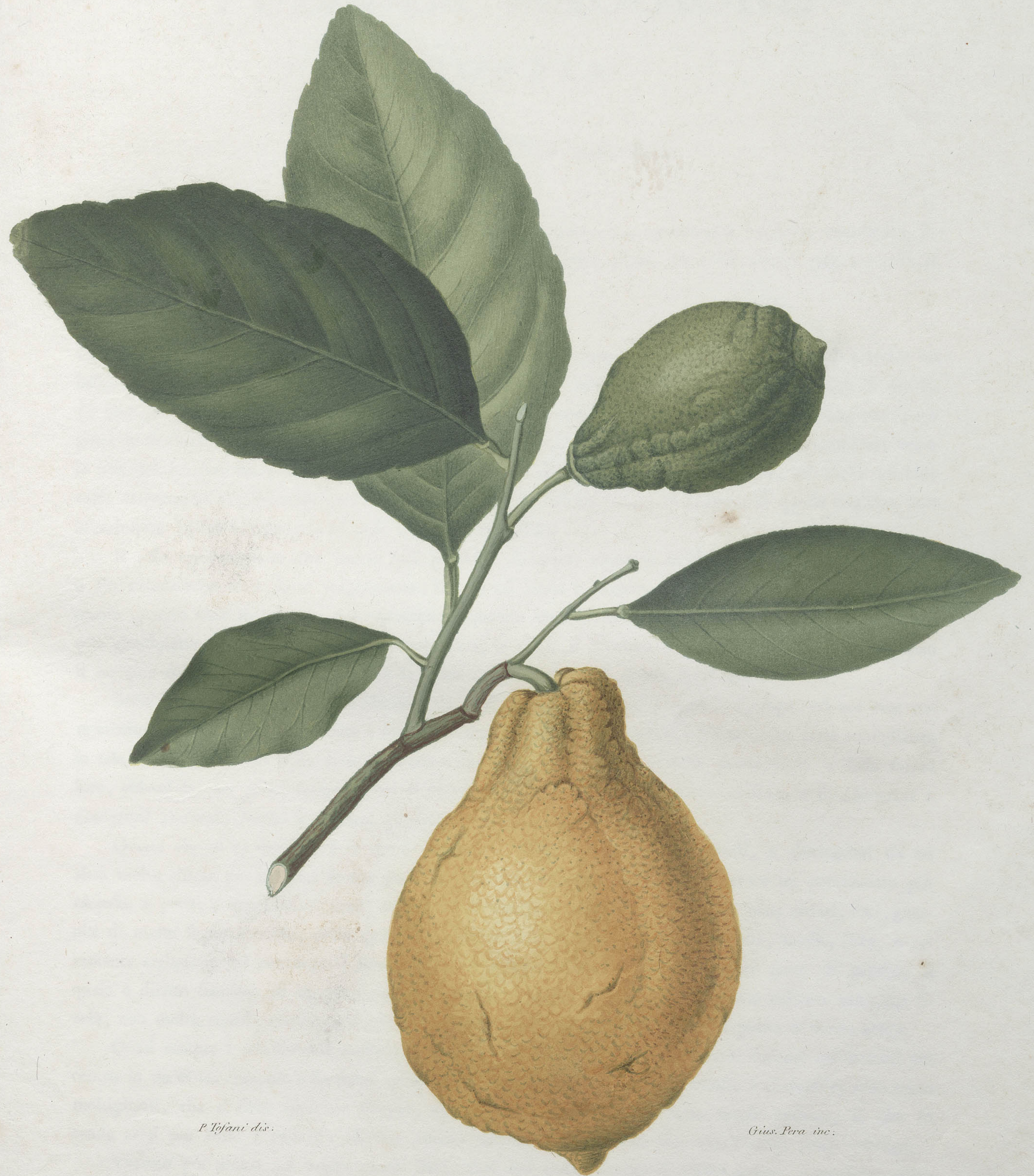
Il limone a zucchetta fiorisce e matura i suoi frutti due volte l'anno: fiorisce cioè nel Maggio e nel Settembre e ne compisce la maturazione dei frutti un'anno dopo.

Questi frutti sono piuttosto grossi, essendo lunghi quattro in quattro pollici e mezzo, ed avendo spesso il diametro di quasi tre pollici nel loro taglio orizzontale. Hanno essi una forma ovoide, e dalla parte del gambo sono un poco ristretti come il collo di una pera, o di una zucca da pescare mentre la loro parte inferiore ventricosa, è rotondata e terminata in una specie di ombilicatura a pizzo o a papilla. La buccia è molto punteggiata, cosicchè apparisce rugosa e come increspata ed a maturità completa ha un colore giallo citrino carico. Questa buccia è piuttosto grossa e non meno di quattro linee, e duretta. La polpa interna è per lo più divisa in dieci, ma anche in dodici spicchi contenenti un sugo agro abbondante, con pochissimi e quasi punti semi; il centro dove si riuniscono le divisioni degli spicchi è piccolissimo e pieno.

Si trova questo agrume nei nostri giardini, dove si coltiva insieme con altre varietà di limoni, per servirsi del di lui sugo acido ai medesimi usi a cui è destinato il *limone di giardino.* Perciò si adopera per condimento dei cibi, e per farne limonate, sorbetti, ed altre preparazioni rinfrescative e gradite, spettanti all'arte del confetturiere e del credenziere. La buccia avendo buon odore di limone e contenendo molta essenza, può essere impiegata a comunicare il suo aroma a molte cose, e ad estrarne l'essenza per via della distillazione.

Il *limone zucchetta imperiale* così indicato e figurato dal Volcamer (*a*) e del quale parla anche il Clarici (*b*), pare lo stesso del nostro, sebbene la descrizione di quegli autori lasci molto da desiderare per stabilire con certezza questa eguaglianza. Il Micheli (*c*) senza dare la descrizione di questo agrume, lo annovera col nome di *limone a zucchetta di foglie serrate*, *forse cedriglia di Spagna di sugo forte*, e ne da una figura a semplice contorno, che corrisponde bene con il presente. Così pure riporta un altro *limone a foggia d'ampolla o di batocchio di campana* il quale „ è lungo da sei once; dal pedicolo fino „ a mezzo è ristretto in un collo angusto; di poi si dilata in un ventre grosso due once, „ che termina in un pizzo o papilla „ (*d*). Questo sembra non essere altro che una sotto varietà del qui descritto, non esistendo altra differenza che nella forma del suo collo molto più allungato, e tutto costituito internamente dalla sostanza sporgiosa della buccia. Solo potrebbesi affacciare un dubbio sull'essere questa pianta non spinosa, come lo dice il Micheli, mentre l'altra lo è un poco; ma se si considera ciò che in propotiso delle spine si è detto di sopra, ci persuaderemo non essere questo un carattere, nè costante, nè sicuro, per riguardare come due varietà molto distanti fra loro, il limone a zucchetta ed il limone a foggia d'ampolla, del Micheli.

(*a*) Hesperid. Norimb. T. 2. p. 111,
(*b*) Storia e Cultura dei fiori p. 695.
(*c*) Rarior. plant. MSS. T. 9. N.º 53.
(*d*) Ibid. MSS. T. 9. N.º 9.



P. Tosani dis:

Gius. Pera inc:

CITRUS MEDICA *Limon Cucurbitaeformis*
Limone Zucchetta

M. H. S.

PUZZOLA MAGGIORE

DOPPIA

TAGETES ERECTA FLOR. PLENO.

Tagetes erecta foliis pinnatis, foliolis lanceolatis ciliato-serratis, pedunculis unifloris ventricoso, incrassatis, calycibus augulatis, caule erecto. Wildenow Spec. plant. Tom. III. Par. 3. pag. 2127. N. 3.

Sebbene sia questa una pianta annua, pure non bisogna trascurare di coltivarla, perchè può riuscire un bellissimo ornamento per tutti i giardini a motivo della grandezza dei fiori e del vivo colorito di questi. Al qual pregio si aggiunge ancora l'altro che essi fanno mostra delle loro bellezze in una stagione poco propizia ai doni di Flora. Infatti queste puzzole hanno una fioritura successiva, che talvolta comincia verso la fine del Luglio, ma più generalmente nell'Agosto, e dura quasi tutto Novembre, ed anche qualche volta arriverebbe al Dicembre inoltrato se le brinate, le fresche notti, ed i diacci di quella stagione, non offendessero facilmente gli erbacei steli di questi vegetabili.

Il solo inconveniente che hanno tali piante è di essere alquanto fetide, ragione per cui *Puzzole* e *Puzzoloni* sono state dette volgarmente. Ma un tal acuto e disgradevole odore lo fanno sentire solamente quando sono maneggiate o stropicciate, o quando sono investite dai vivi raggi del Sole. Alcune piccole glandulette, ma visibili per essere trasparenti, le quali si trovano disposte longitudinalmente presso il margine delle respettive foglioline, è la causa dell'esalazione di questo forte odore.

Sono le puzzole originarie del Messico, da dove ne furono portati i semi in Europa, ed ora rese comunissime da per tutto; e siccome i loro fiori sono perlopiù raddoppiati, ed hanno una certa somiglianza in tale stato colla forma delle viole garofanate doppie, così per ragione della provenienza e della forma loro, ebbero fin dai primi tempi in cui si conobbero i nomi volgari di *Fiori indiani* e di *Garofoli* o *Garofani indiani*: Anche i Francesi gli dicono *Oeillets d'Inde*.

Questa che or si descrive è la specie del genere *Tagetes* coi fiori più grandi, e distinguesi da un altra molto simile ma in tutte le sue parti più piccola (*Tagetes patula*), per avere un portamento più raccolto e pochi o quasi punti rami, ed i fusti diritti quasi sempre semplici, un poco striati, lisci, guerniti di molte foglie pennate, delle quali le foglioline sono lunghe, lanceolate, strette, sessili, lisce, e raramente seghettate nel contorno. I fiori sono unici sull'estremità del ramo, che loro serve di gambo, il quale è diritto fistoloso ed un poco rigonfio verso la base del calice e liscio. Questo calice è semplice liscio, con molte costole rotondate e rilevate; ciascuna delle quali termina in una punta o dente acuto.

Quasi sempre i semiflosculi molto larghi e cresputi alla loro cima, e ricevuti insieme coi flosculi del centro in un calice comune, e formanti quell'infiorazione detta dai botanici *Antodio* o *Calatide*, sono tanto moltiplicati, che il fiore apparisce doppio, nel modo che è presentato nella tavola annessa, il che lo rende assai più bello a vedersi: talvolta ancora accade, che i petali dei semifloscoli sono tubulati.

Variano poi molto nel colore questi fiori, cioè dal giallo citrino al giallo croceo, e qualche volta sono eziandio di colore aranciato e rigati di giallo, e più o meno vellutati; per la qual ragione molte piante di puzzole riunite insieme, e framezzo alle quali compariscono fiori di tutte le degradazioni di tinte soprammentovate, fanno un bellissimo effetto.

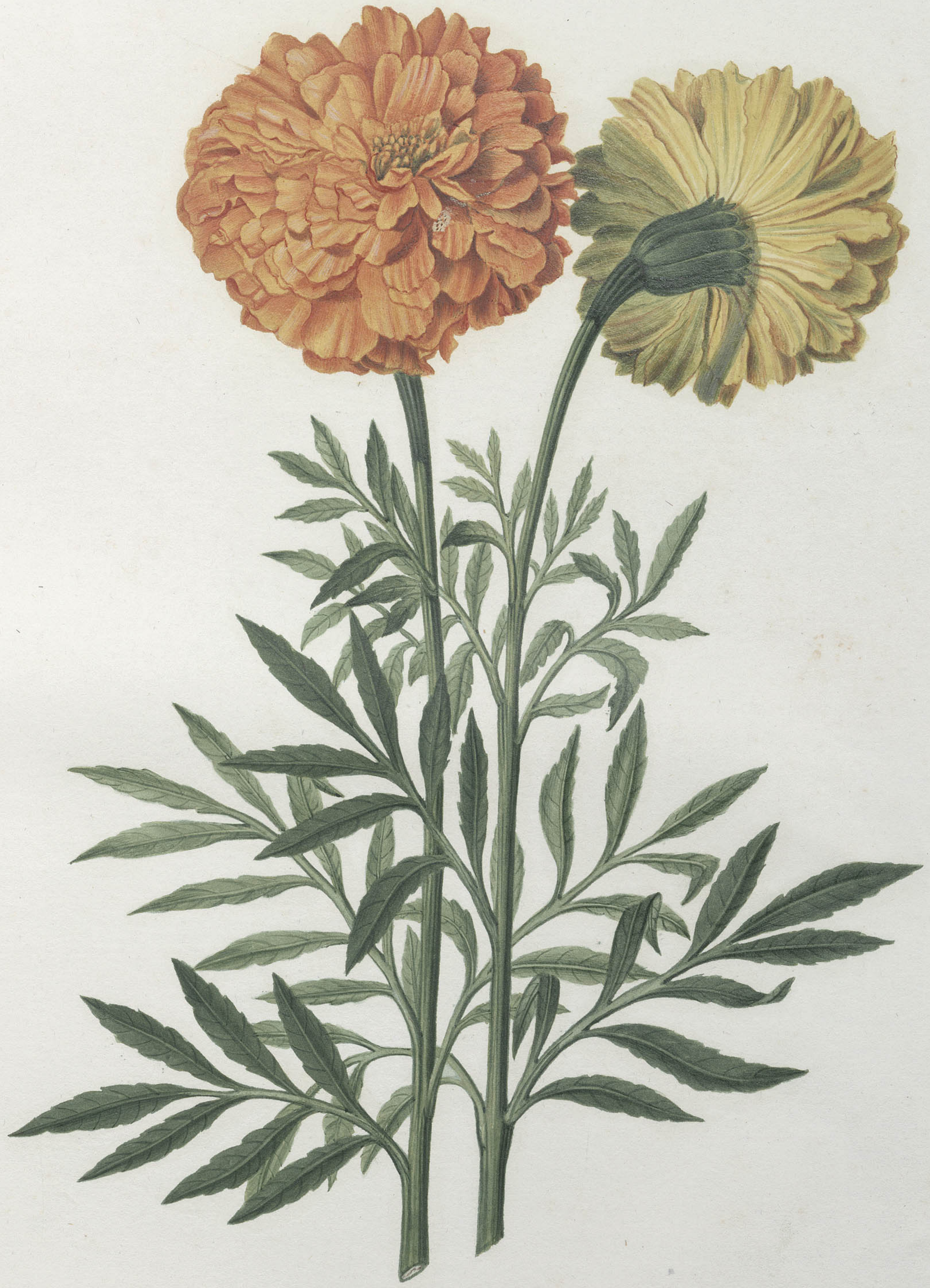
La pianta della pnzzola maggiore cresce fino all'altezza di circa tre in quattro piedi, ed ama un terreno sostanzioso e fresco. Si deve farne la sementa in vasi sul finir di Marzo o ai primi di Aprile, e quando le pianticelle sono giunte all'altezza di circa un palmo o poco più, si trapiantano nelle areole dei giardini, nei viali, ed in ogni altro luogo che si voglia ornare con le medesime.

Per avere belle piante vigorose e che portino fiori raddoppiati, è necessario metterle in buone esposizioni ed annaffiarle spesso.

Finita la fioritura di ciaschedun fiore, ne maturano successivamente i semi, i quali si scelgono dalle piante più rigogliose e dai fiori più grossi per serbarli e seminarli poi nella primavera. In molti giardini bene esposti ricadendo i semi maturi da loro stessi, si riproducono spontaneamente senza altra coltura. E qui si avverta che per maturar bene i semi, è necessario che le piante siano in luoghi caldi e d'aria aperta, perchè nei luoghi d'ombra o troppo freschi non portano mai ad una perfetta muturità i detti semi.

Le puzzole sono della XIX classe del sistema sessuale di Linneo, Syngenesia Ord. 2. *Polygamia superflua*, e della classe X. Ord. III *Corimbifere raggiate* del sistema naturale di Jussieu.

Oltre la specie descritta ve ne è un'altra molto comune, detta *Tegetes patula*, più piccola in tutte le sue parti, più ramosa ed effusa, di foglie più minute e di fiori più piccoli. Di questi se ne trovano dei raddoppiati e dei naturali, e tutti sono o gialli o crocei unicolori, o spesso brizzolati o listati di color di granato e come vellutati; qual colorazione o brizzolatura si osserva che è sempre maggiore in ragione che i fiori di una medesima pianta compariscono più verso l'inverno. Una varietà più piccola ancora in tutte le sue parti si trova di questa *Tagetes patula* e più nana, variabilissima nella coloritura, e che è assai graziosa.



Ottavio Muzzi dis: Gius: Pera incise

TAGETES ERECTA *flore pleno*

Puzzole Maggiori doppie.

M. H. S.

ULIVE GALLETTE

OLEA SATIVA *AMYGDALAEFORMIS*

Olea Europaea. Linn. Spec. Plant. T. I. pag. 11.
Olea Sativa foliis lanceolatis mucronatis integerrimis, subtus incanis, ramis angulatis non spinescentibus. Hoffmansegg et Link Flor. Portugh. pag. 388.
Ulivo di foglie strette, di frutto lungo grosso a foggia di mandorla, comunemente detto Ulivo galletto. Micheli descrizione e figura delle ulive dell'Agro fiorentino, MSS. N. 12.

Moltissime sono le varietà di ulivi coltivati nelle regioni temperate dell'Europa per ottenerne principalmente l'olio (*a*), ma fra queste stesse varietà ne esistono alcune, i di cui frutti grossi e polputi si destinano a preferenza per cibo alle mense dopo di averli indolciti, ossia dopo di averli resi di grato e buon sapore mediante alcune preparazioni di cui più sotto faremo parola. Per questa ragione tali varietà grosse di ulive si dicono *da indolcire*, e fra queste si sogliono preferire quelle che si chiamano *gallette* o amigdaliformi, figurate nell'annessa tavola, e che corrispondono a quelle che i Francesi chiamano *Amandier*, o *Amellon*, o *Amellingue* (*b*).

Queste ulive sono ovali bislunghe, rotondate dalla parte del gambo, ed appuntate dalla parte opposta, un poco gibbose, e simili alla forma delle mandorle verdi (*Amygdalus communis*). Cominciano esse ad invaiolare come dicono i nostri contadini, cioè a prender colore, approssimandosi alla lor maturità verso la metà di Novembre, e diventano di un colore così cupo che sembrano nere; e sono lucide. Non si lasciano però giungere a questo punto di maturazione, se non che per farne olio: ma siccome questo lor prodotto è scarso, ed il loro consumo maggiore è per indorcirle, così si sogliono cogliere ancor verdi circa alla metà di Ottobre.

Il peduncolo o gambetto di queste ulive è corto, e spesso sogliono esse trovarsi riunite quattro o cinque insieme in forma di grappoletto; ordinariamente sono lunghe quattordici in quindici linee ed hanno otto in nove linee di diametro trasverso; il loro nocciolo appuntato e gibboso, è piccolo proporzionatamente alla grossezza del frutto, e comparativamente alle altre varietà di ulive da olio. Se l'albero peraltro ha vegetato in terreno sterile asciutto, o che la stagione estiva abbia mancato di pioggie, il pericarpio o polpa non solo è minore relativamente al nocciolo, ma è anche di una consistenza più dura e più legnosa. Da ciò facilmente ci persuaderemo essere ragionevole l'osservazione di vari Agronomi, i quali ci dicono che le ulive da indolcire, e queste gallette in specie, vengono meglio nei terreni piuttosto di pianura, perchè meno sassosi, più fondi, e più freschi; cosa che riesce per lo contrario poco favorevole a tutte le altre qualità di ulive che si riserbano a far olio, e per le quali la collina è preferibile. Nel modo medesimo gli ulivi a frutto da indolcire sono anche più delicati per il freddo, e desiderano più degli altri un esposizione calda e difesa dai venti settentrionali.

(*a*) Per queste differenti varietà si possono vedere molti autori citati da Roemer et Schults *Syst. vegetab.* T. I. pag. 69. e dal Tavanti nel suo *Trattato sull' Ulivo* T. I. pag. 53. e 71. dove sono riportate le note di quelle nominate da varj antichi e moderni Geoponici. Come pure si possono vedere i cataloghi delle varietà di ulive estratti dai manoscritti del Micheli esistenti presso di me, e riportati dal Lastri nel suo *corso di Agricoltura* T. I. pag. 230.; da Ottav. Targioni Tozzetti mio Padre nelle *Lezioni di Agricoltura* T. IV. pag. 6. e nel *Dizionario Botanico* T. I. pag. 178. e segg. e Tom. II. pag. 154.

(*b*) Ved. Rozier Diction. d'Agricult. T. VII. pag. 194. — Lamarck Encicl. bot. T. IV. pag. 540. N. 8.

Il mezzo più sicuro e più pronto per propagare gli ulivi galletti si è per innesto a marza nel finir di Giugno, e quì senza starmi a trattenere sopra tante avvertenze che gli agronomi fanno sulla coltivazione degli ulivi in genere, sul loro mantenimento, sulla loro concimazione, sulla loro propagazione, sulle loro malattie ec. ec. rimanderò al *Trattato sull'ulivo* del Tavanti, già citato, chi volesse essere istruito più a fondo intorno a questa materia (*a*).

Le ulive gallette ho detto che si preferiscono per cibo anzichè farne olio, ma siccome nello stato in cui si colgono per questo scopo sono aspre e sgradevolissime per la gran quantità d'acido gallico che contengono, nè si potrebbero in modo alcuno mangiare, così conviene indorcirle con un metodo che forse non dispiacerà conoscere.

Colte le ulive colla massima avvertenza perchè non soffrano percosse ed ammaccature, per le quali annerirebbero e presto si guasterebbero, si pongono in un adattato vaso di terra e col mezzo di scope o di altre frasche poste forzatamente a bocca del vaso, si tengono ferme acciò non galleggino nel liquido che vi si aggiunge, e che deve sempre ricuoprirle perfettamente. Un tal liquido è una soluzione caustica di potassa, conosciuta più comunemente coi nomi di *ranno forte* o *lissivia*, e di *acqua maestra dei saponai*. Invece della potassa, alcuni fanno uso della soda, ed altri della sola acqua di calce. Dopo quattro o sei ore che le ulive sono state immerse in questo ranno, e che la loro polpa si stacca sufficientemente dal nocciolo, senza essere divenuta troppo morbida, si scola il ranno, si rilavano le ulive senza toccarle nè levarle dal vaso con molta acqua fresca; quindi per il corso di molti giorni e fino a che non abbiano perduto il sapore alcalino, ma ne abbiano acquistato uno piacevole si tengono continovamente sommerse nell'acqua pura la quale si rinnuova sempre due volte per giorno. Per protrarne più a lungo la loro conservazione allorchè saranno ridotte mangiabili nel modo indicato, si tengono nella salamoja ossia in una soluzione di sale comune nell'acqua, che abbia un sapore salso ma non soverchio. Questa salamoja si rinnuova ogni otto giorni, e volendo portare più in là che sia possibile la conservazione delle ulive così indolcite, si fa la salamoja ogni volta un poco più carica di sale.

In tal modo acconce le ulive diventano di piacevole sapore, e sono ricercate alle mense nel tempo di inverno, come già usavano anche i Romani anticamente nel modo che rilevasi dal seguente distico (*b*).

Haec quae picenis venit subducta tapetis,
Inchoat atque eadem finit oliva dapes.

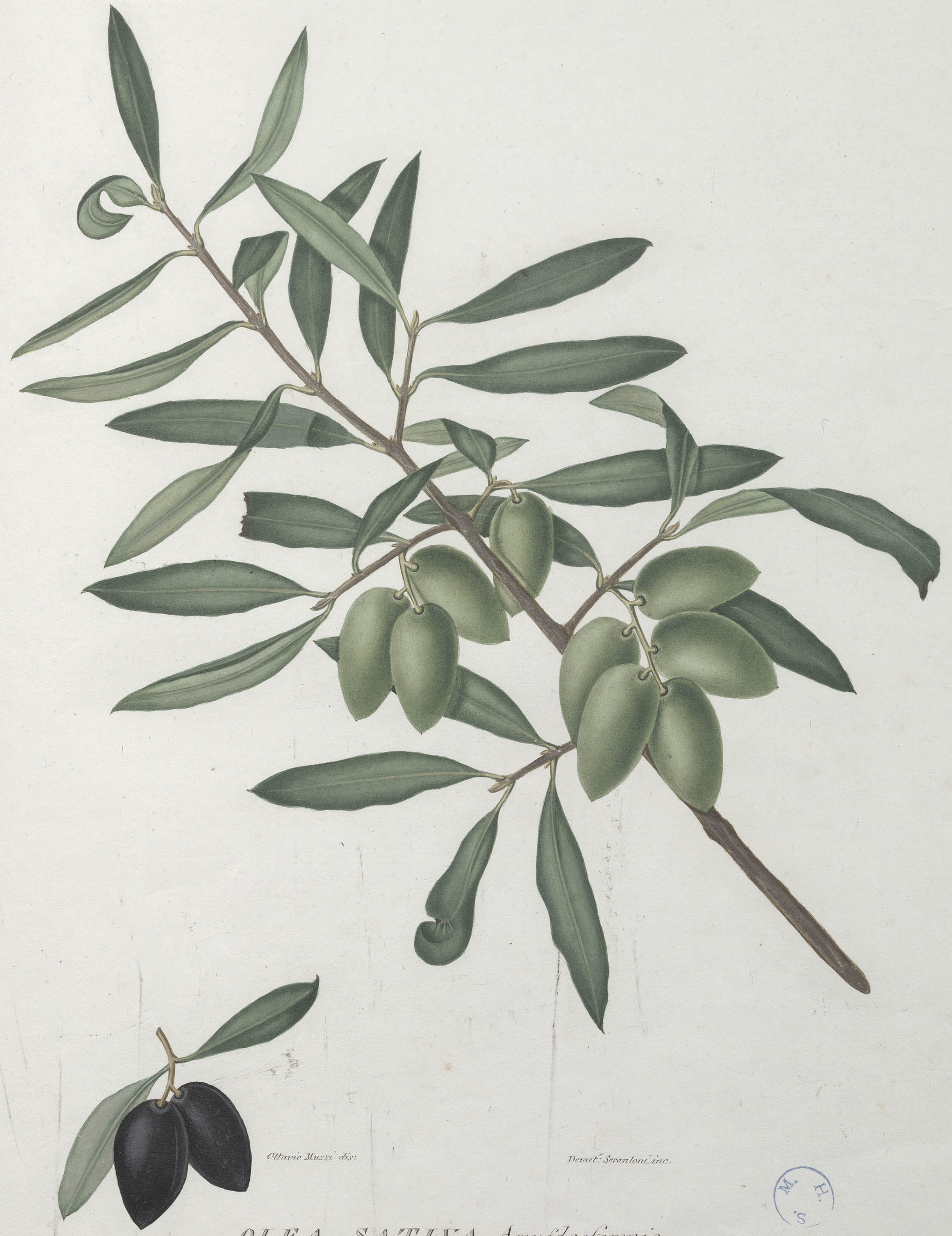
Per rendere le ulive mangiabili i Greci ed i Romani si servivano ancòra essi del sale o di altre specie di condimenti fra i quali il mosto, la sapa, l'idromele, l'aceto, con più vari semi ed erbe aromatiche, come si può vedere in Catone, in Columella, in Varrone ed in altri scrittori geoponici antichi (*c*).

Non è ben determinato di dove sia veramente originario l'ulivo, essendo però certo che esso non vive nei paesi fuori della zona temperata. Pare bensì che la di lui coltivazione fosse introdotta nell'Attica l'anno 781. avanti la prima Olimpiade, e che di lì ne passasse la coltura in Italia dopo il regno di Tarquinio Prisco, vale a dire verso l'anno 173. di Roma, e secondo della XLV Olimpiade. Bisogna peraltro avvertire che queste epoche non sono sicure, e pare anzi che in Italia ci fosse coltivato l'ulivo molto prima; al qual proposito si potranno consultare gli eruditi ragionamenti del Tavanti i quali trovansi nel di lui più volte citato Trattato sull'ulivo Tomo I. pag. 18. e segg.

(*a*) Si possono consultare anche i seguenti. — *Rozier* Dict. d'Agricult. T. VII. pag. 189. e segg. — *Gandolfi* Saggio sugli ulivi. — *Picconi* Saggio sull'economia olearia. — *Amoureux* Traité sur l'olivier etc. ed altri.

(*b*) Martial. Epigram. 34. Lib. 13.

(*c*) Ved. *Tanara* L'economia del cittadino in villa pag. 481. e segg. — *Ottav. Targioni Tozzetti* Lezioni d'Agricoltura T. V. pag. 123. Gli antichi solevano anche seccare le ulive mature e nere per mangiarle, cosa che ancora ai giorni nostri si costuma nel Pisano, nel Lucchese e nel Pietrasantino, adoprando per questo oggetto piuttosto le ulive da fare olio.



Ottavio Muzzi dis:

Demet.r Serantoni inc.

OLEA SATIVA Amygdaeformis
Ulive Gallette

M. H. S.

LIMONE PERETTA

DI S. DOMENICO

CITRUS MEDICA LIMON PERETTA MINOR

Citrus medica, limon spinosus, foliis latis inaequalibus, brevibus, fructu parvo turbinato vel pyriformi, apice styloso, cortice crassissimo. Nobis.

La perfetta e regolar figura di pera che ha questa varietà di piccolo limone, gli ha fatto acquistare il nome di *Limone peretta*, *Limone peretta di S. Domenico*, e *peretta di Napoli*; come pure dal nome di una famiglia Siciliana è anche stato detto *Spatafora* (*a*), e perciò coll'indicazione di *Spatafora mezzano* si trova dipinto nei quadri una volta esistenti nella R. Villa della Topaia, ed ora nel Museo di Storia naturale di Firenze, degli agrumi dei quali il Lastri ha riportato il Catalogo nel suo corso di Agricoltura (Tom. V. pag. 208.) Per lo stesso motivo presso il Ferrari e presso il Clarici questo agrume si trova notato e descritto sotto l'indicazione di *Spatafora minore*, e ciò per distinguerlo da un altra Spatafora o peretta detta *maggiore*, perchè più grossa di frutto ma di foglie più lunghe e di sapore molto diverso dalla presente o minore della quale se ne può vedere la figura nella tavola qui unita.

Le perette di S. Domenico nascono per lo più solitarie alle ascelle delle foglie, ma se ne ritrovano più di una sopra un medesimo ramo, il quale già guernito di frutti prolungandosi spesse volte da un estrema gemma laterale; e portando ancor questo nuovo ramoscello nuovi limoni di una seconda fioritura, viene a formare quasi un grappolo di perette, parte già mature sulla porzione del ramo più vecchio, e porzione piccoline ed acerbe sul ramoscello più giovane.

Le piante della spatafora minore sono ben composte e di grandezza un poco minore di quelle dei comuni limoni di giardino, ed hanno i rami armati di una spina sottile diritta e non molto lunga ad ogni ascella delle foglie. Essendo questi rami piuttosto gracili, restano essi perciò spesse volte ricurvati a terra per il peso dei molti frutti che sopra vi si possono trovare.

Le foglie sono anzi che no folte e numerose sui giovani rami, piuttosto corte e larghe, e quasi ovali, di un bel verde, ma non molto pieno; ed è da notarsi che sono assai diseguali fra loro di forma anche sulla medesima pianta, anzi sul medesimo ramo; imperocchè se ne vedono alcune lanceolate ed appuntate, altre colla punta molto ottusa e quasi rotondata, ma quelle tenere e giovani all'estremità dei ramoscelli, sono sempre appuntate ed un poco più bislunghe. Oltre di ciò i picciuoli di tutte queste foglie sono or più lunghi ed or più corti, ma in generale brevi e sottili. I fiori sono bianchi nell'interna parte dei loro petali e leggiermente sfumati di rossastro all'esterno.

I frutti hanno una figura regolarmente piriforme, nè sono molto grossi, poichè la loro lunghezza eccede raramente un pollice e otto in dieci linee, ed il loro maggior diametro trasverso, non oltrepassa per lo più un pollice e mezzo.

Alle due estremità sono rotondati e da quella opposta al gambo sono un poco umbilicati, e conser-

---

(*a*) Ved. *Ferrari* Hesperides pag. 231. — *Clarici* Cultura dei fiori pag. 686.

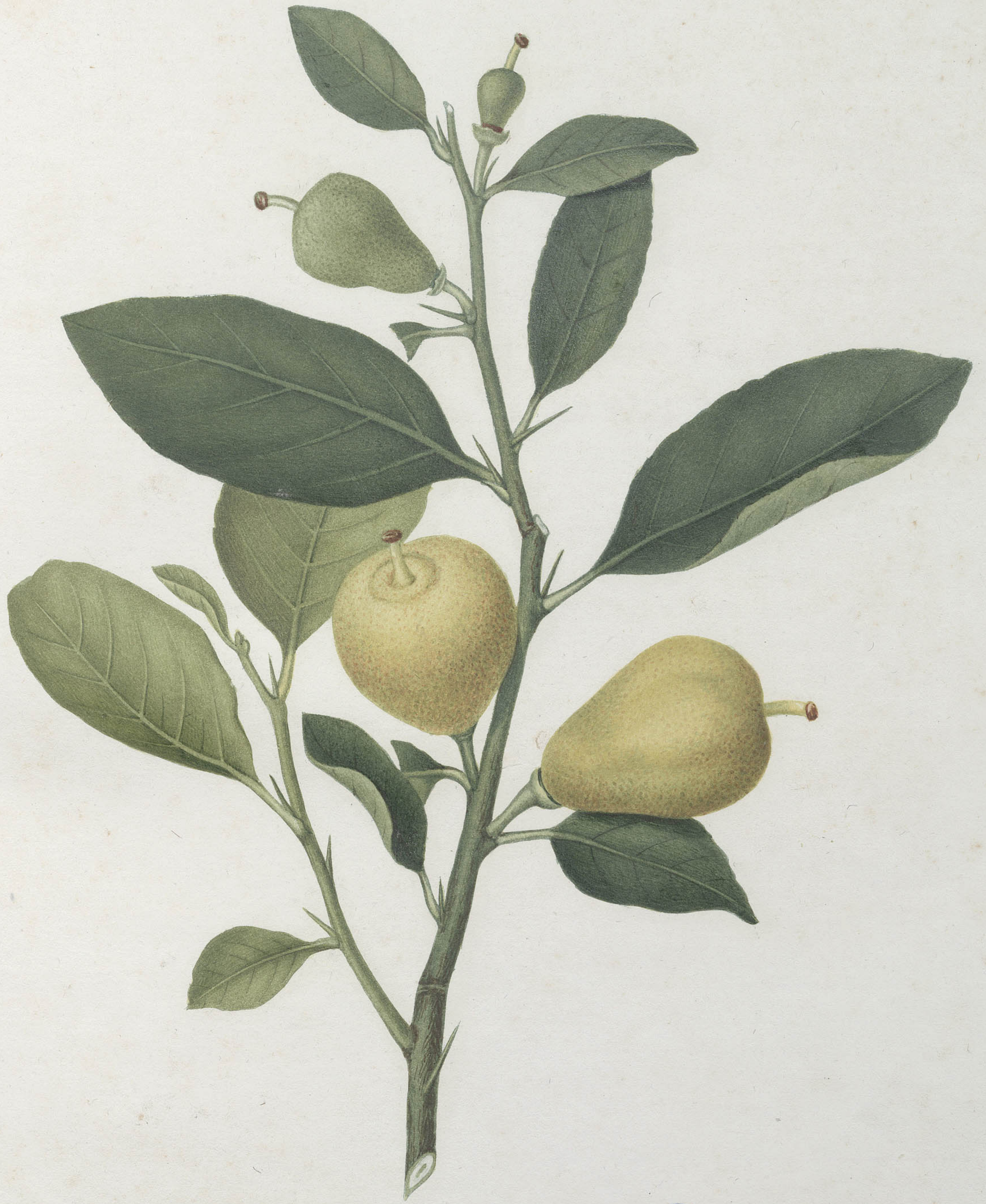
vano sempre attaccato il loro stilo di quando erano in fiore, il quale vi forma un appendice, o specie di codetta, lunga per lo più quattro in cinque linee, e terminata dallo stimma inseccato. Questa codetta prende sempre lo stesso colore del frutto, e perciò è verde nelle perette acerbe, gialla pallida nelle mature. La buccia di questi limoni esternamente è punteggiata, ma non molto rugosa, ed ha un colore giallo pallido verdeggiante, anche a maturità perfetta, la quale ha luogo dalla metà di Novembre in poi.

Tagliando trasversalmente queste spatafore si vede che la loro buccia è molto grossa e di circa quattro linee, e per conseguenza ristrettissima ne è la parte cellulosa, divisa in sette o otto spicchi, ove anche poco o punto sugo si contiene di sapore appena acido.

Hanno queste perette di S. Domenico un buon sapore aromatico di limone nella loro buccia, che è alquanto duretta, e per questo motivo sono mangiate nel loro stato naturale. Peraltro sono un cibo grave allo stomaco e di difficile digestione, laonde è preferibile il mangiarle candite o giulebbate, per il quale uso, più comunemente si sogliono coltivare nei nostri giardini.

Per ciò che riguarda la terra ed il custodimento di ogni genere, necessario per la peretta di S. Domenico, ci possiamo riportare totalmente a quanto ne abbiamo accennato al *Limone di giardino*, e solo adesso rammenteremo che questa varietà di agrume, debbesi tenere a preferenza in vasi, e riporla ai primi freddi negli stanzoni da agrumi; e per moltiplicarne gli individui si deve procedere per innesti a marza oppure a occhio o scudetto, sopra piante di limone nate di seme, da farsi nel mese di Giugno. Si costuma anche innestarli a occhio morto o dormiente nell'Ottobre, che poi vegeta nella Primavera.

42



M. H. S.

P. Toſani dis: D. Serantoni inc:

CITRUS MEDICA Limon Peretta minor

Limone Peretta di S. Domenico